



ABENDKARTE

Suppe:

Suppe von jungem Knoblauch und Mandeln mit Freilandhuhn und Auberginencrosstini 8,50 €

Vorspeisen:

Bonbon von Ziegenkäse mit Chicorreensalat und Himbeerbalsamico 11,50 €

Hausgeräucherter Bachsaibling mit Wasabi, Wan-Tan-Crunch und Melonen-Zuckererbsensalat 12,50 €

Blattsalate mit Balsamicodressing, Parmesan und Ofentomate 8,50 €

Labskaus *unplugged* mit angebratenem Rindertatar, geschmorter Roter Beete, Kresse-Ei-Dressing, Rucola und Kartoffelcrunch 11,50 €

Currywurst *Soulstyle* mit dicken Pommes, hausgemachter Olivenmajo und Alibisalat 9,50 €

Zwischengang:

Ravioli mit Mangold, Ziegenkäse, Bioei, Walnußsauce und geschmortem Radiccio 14,50 €

Hauptgänge:

Crepinette von der Maispoularde mit Ochschwanz, Spargel-Erbsenragout, Estragon und confierten Kartoffeln 20,50 €

Lammcarree aus dem Ofen mit Thymianspitzkohl, Ziegenkäsestrudel, Schalottenconfit und Bärlauchgremolata 23,50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Parmesan-Kohlrabi, Grenadine-Rhabarber und Pestognocchi 22,50 €

Steinbeisser im Serranomantel mit schwarzer Oliventapenade, Rosmarinpolenta und geschmolzenen Tomaten 21,50 €

350 g Entrecôte vom Hereford Rind mit dicken Pommes, Sauce Bearnaise und Brunnenkressensalat 28,00 €

Desserts:

Gebackener Parmesan mit Honig & Rosmarin	6,50 €
Baileys-Parfait mit marinierter Mango	7,00 €
Schokoladenmahleur mit Feigenragout und Pinienkerneis	8,50 €
Sorbetvariation	4,50 €

Überraschungsmenü:

3 Gänge 33,50 € / 4 Gänge 38,00 €