

Vorspeisen

Variation von gebratenem & eingelegtem
Gemüse mit gehobeltem Parmesan &

Focaccia ^{A,G}

€ 11,50

Feldsalat mit Apfel-Honig-Dressing,
gebackenen Quitten & gerösteten

Cashewkernen ^{G,H}

€ 13,50

Kürbissuppe mit Kernen & Kürbis Öl ^G

€ 6,50

Focaccia mit Knoblauchdip ^{A,G}

€ 6,90

Hauptgänge

Kabeljau – Birne, Bohne, Speck
mit Kartoffeln ^{D,G}

€ 19,50

Gratinierter Seeteufel
mit Mangold & Limonen Püree ^{D,G}

€ 29,60

Steinpilzravioli ^{G,A,C}

€ 19,50

Hauptgänge

Barbarie Entenbrust
mit Cassis-Jus an Romanesco, Zuckerschoten
& Kürbiskartoffelstampf ^{I,L,G}
€ 23,50

Zweierlei vom Reh mit gebratenem
Rosenkohl, Mandeln & Gnocchi ^{G,H,L,I}
€ 28,50

Ossobuco Milanese mit Safranrisotto ^{G,J,L}
€ 21,90

Rote Bete „Wellington“
mit Kräuterjoghurt & Fächerkartoffeln ^{A,F,H,I,J,L}
€ 20,50

Rübenmus mit Kassler, Backe & Wurst ^{J,L}
€ 17,90

Desserts

Salz-Karamell-Parfait
mit marinierten Beeren ^{C,G}
€ 7,50

Vanille-Marzipan-Tartelettes
mit Cassis Sorbet ^{A,C,G,H}
€ 8,50