

Abendkarte

Vorspeisen

Brotsalat mit Tomate & Rucola Schafskäse	8,50
Rindercarpaccio mit Kräutermarinade & Wildkräutern im Parmesankörbchen	14,50
Matjestatar an Apfelschmand mit gegrilltem Pumpernickel	10,50
Antipasti Teller aus der Frischetheke	9,50
	groß 18,00

Suppen

Ochsenchwanz Consommé mit Steinpilzravioli	8,50
Geräucherte Rote Bete Suppe mit Hafermilch	6,50

Fisch

Kutterscholle mit Eismeerkrabben & Speck Kartoffelsalat mit Gurke & Dill	24,50
--	-------

Vegan

Mafaldine mit Bärlauchpesto & Frühlingsgemüse	14,00
Buntes Blumenkohlcurry mit schwarzem Reis	14,50

Fleisch

Schweinebauch sous vide mit Eukalyptus-Espuma Erbsenpüree Papas Arrugadas	21,50
Orientalisches Lammragout mit wildem Spargel Hirse marinierte Cranberries	19,00
	klein 10,50

Optionale Beilagen: Bratkartoffeln | Basmatireis | Pommes frites

Dessert

Rhabarber Baiser mit Vanillesud & Kokos	7,50
Rübli-Torte „deconstructed“	6,50
Süßes aus der Kuchentheke Früchtchen	