

SPEISEKARTE

Vorspeisen

starters

gerösteter Blumenkohl • Apfel-Quitten-Kompott • Fenchelsalat • Sesam *GLUTENFREI / VEGAN* 15
roasted cauliflower - apple-quince-puree - fennel salad - sesame

Tomate • Ziegenfrischkäse • Passionsfrucht • geräucherte Karotte 15
Senfsaat • eingelegte rote Zwiebel *GLUTENFREI / VEGETARISCH*
tomato - fresh goat cheese - passion fruit - smoked carrot - mustard seed - marinated red onion

Hauptspeisen

mains

geschmorter Rinderkamm (Schleswig Holstein) • Pernodhollandaise • Couscoussalat 32
mit Salzzitrone • getrocknete Tomate

slow roasted neck of beef - pernod hollandaise - couscous - salty lemon - dried tomatos

Weinbegleitung: rot – Alentejano Dorina Lindemann 0,1 l 4,5 • FL 33

weiss – Chablis, Domaine Le Verger 0,1 l 7 • FL 48

gebackener Schellfisch • Schnittlauchmayonnaise • lauwarmer Kartoffelsalat mit 28
confierten Zwiebeln • Majoran

baked haddock - chivesmayonnaise - lukewarm potato salad with confined onions - majoram

Weinbegleitung: rosé – Hasen Rosé 0,2 l 7,5 • FL 28

weiss – Lugana vigna Alte DOC 0,1 l 6 • FL 42

Gnocchi • Trüffelsoße • Kohlrabi • grüner Spargelsalat • eingelegte Gurke *VEGAN* 28

gnocchi - truffle sauce - turnip cabbage - green asparagus salad - marinated cucumber vegan

Weinbegleitung: rot - Marqués de Burgos robe 0,1 l 5 • FL 36

weiss – Sauvignon Blanc "Terrorist" 0,1 l 4,5 • FL 33

Nachspeisen

desserts

hausgemachter Topfenknödel • Karamell 14
homemade topfen dumplings - caramell

Rhabarberhimbeerkompott • Vanilleschaum • Kürbiskerne • Dill *VEGAN* 14
rhubarb raspberry compote - vanilla foam - pumpkin seeds - dill

3 GANG MENÜ

wählen Sie jeweils eine Vorspeise, Hauptspeise und ein Dessert

choose one option from each course

49



Bitte bewertet uns!