



Täglich ab 17 Uhr: **Irische Felsenaustern** Schalottenvinaigrette **¼ Dozen (3 St.) 13,5**
½ Dozen (6 St.) 25.-

HORS D'OEUVRES

❖
Brot und Butter • Sauerteigbrot, gesalzene Zitronen-Butter **6,5**

❖
Glasierter Schweinebauch • Misokaramell, Kimchi **13.-**

❖
Ceviche • Rote Garnele & Fisch des Tages, gerösteter Mais **15.-**

ENTRÉES

❖
Salade de maison • marktfrisch nach Tagesangebot **13.-**

❖
Blumenkohl • Purple Curry, Ananas **16.-**

❖
Rindertatar • Himbeere, Cashewcrème, Ruccola **21.-**

❖
Artischocke im Ganzen • Kräutervinaigrette **17.-**

SOUPE

❖
Soupe du jour • heiße Ware nach Tagesangebot **Tagespreis**

PLATS

❖
Freiland Perlhuhn • Jus, Mispel, Kräuterseitling, Kartoffel **36.-**

❖
Fisch des Tages • Escabeche, wilder Spargel, Wirsing, Fregola Sarda **35.-**

❖
Mairübe • gebratene Pfifferlinge, junger Spinat, Bröselschmelze **26.-**

❖
Gnocchi • Salbeibutter, Datteltomaten, Birne **22.-**

DESSERTS

❖
Lavendel Crème Brûlée • Zitronenverbene **12.-**

Quark-Holunderblüten Mousse • Erdbeere, Mohn **12.-**

Käsevariation • Chutney, Feigensenf, karamellisierte Walnuss **18.-**

Glace • verschiedene Eissorten, je Kugel **3,5**

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich an unser überaus freundliches Service Personal oder besuchen Sie uns in der Küche.

Alle Preise in Euro, inkl. ges. Mwst.