

VORSPEISEN		JAPANISCHES SALZGEMÜSE - TSUKEMONO / MISO-MAYO	13
		CAESAR SALAD / BÄRLAUCH-CROÛTONS / GRANA PADANO	16
		+ GEBATENE STREIFEN VON PRIGNITZER MAISHÜHNCHEN	+ 4.8
		ZIEGENKÄSE AUS DEM OFEN MIT HASELNUSSKRUSTE MARINIERTER KÜRBIS / RHABARBER-SORBET	18
		CEVICHE VOM WOLFSBARSCH	18
		SÜBKARTOFFEL / GRAPEFRUIT / JALAPEÑOS / KORIANDER	
		ENTENLEBER-PARFAIT	17.5
		PFLAUME / WACHOLDERKROKANT / WILDKRÄUTER	
		VITELLO TONNATO VOM KALBSRÜCKEN	18
		THUNFISCHCRÈME / KAPERN / RUCOLA / BÄRLAUCH	
SUPPEN		MISOSUPPE / BIO-SEIDENTOFU / SHIITAKE / NORI / LAUCH	9
		ROTE BETE-CAPPUCCINO/ CALVADOS / SHISOKRESSE / CHIPS	9.5
PASTA		SPAGHETTINI / BÄLAUCHPESTO / SALZMANDELN	19.5
		RAVIOLI MIT AVOCADO & BIO-BÜFFELRICOTTA GRÜNER SPARGEL / HASELNUSS-BUTTER	24
		LINGUINE / GERÄUCHERTE LACHSFORELLE BLATT-SPINAT / ZITRONENBUTTER	23.5
		TAGLIATELLE / SUGO VOM EIFELER UR-LAMM / DATTELN	24.5
		PETERSILIEN-RISOTTO / BIO STEINCHAMPIGNONS / ZIEGENKÄSECRÈME	23.5
RISOTTO		POT AU FEU VOM EIFLER URLAMM	26.5
POT-AU-FEU		LAVENDEL / WALNUSSÖL / JUNGE RÜBCHEN / BIO-KARTOFFELN	
HAUPTGÄNGE		GERÖSTETER SPINAT-SEMMELKNÖDEL & BIO-PILZE PETERSILIENWURZEL / KÜRBISKERN-JUS / PERLZWIEBELN	25
		FISCHFILET – FANG DES TAGES – IN BOUILLABASSE-SUD ZUCCHINI / FENCHEL / CROSTINO MIT SAUCE ROUILLE	33
		GEBRATENES MAISHÄHNCHEN – PRIGNITZ – ZITRONENBUTTER / BLATTSPINAT / FREGOLA SARDA-NUDELN	31
		SALTIMBOCCA VOM KALBSRÜCKEN MIT SALBEI & SERRANO-SCHINKEN ZIEGENKÄSE / PETERSILIEN-RISOTTO / BIO-STEINCHAMPIGNONS	32
		ROSA GEBRATENE KEULE VOM EIFELER UR-LAMM - ZIEGENQUARK / SPITZPAPRIKA / OLIVEN / SESAM-PANISSE	37
DESSERTS		ROSMARIN-HONIG-CRÈME BRÛLÉE	8.5
		KOKOS-CHEESECAKE / HAFER / SALZKARAMEL-BANANENEIS	11.5
		MATCHA-BROWNIE VEGAN MIT WEIßER SCHOKOLADE & HASELNUSS / LITSCHI-SORBET	10.8
		2 KUGELN HAUSGEMACHTES SORBET MIT PROSECCO	9
		FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VON MAÎTRE PHILIPPE DREI SORTEN	14.8