

BROT		SAUERTEIGBROT / MALDON MEERSALZ-FLOCKEN / BIO-BUTTER	4.6
		BAGUETTE / PERSON	1.9
VORSPEISEN		HAUSGEMACHTER BIO-HUMMUS / OLIVEN / TOMATE / PETERSILIE	9.6
		BLATTSALAT / GEBRATENE PFIFFERLINGE / GRÜNER SPARGEL	17
		CAESAR SALAD / KRÄUTER-CROÛTONS / GRANA PADANO + GEBRATENE STREIFEN VON PRIGNITZER MAISHÜHNCHEN	16 + 4.5
		BIO-BÜFFEL-BURRATA / BIO-STRAUCHTOMATE / BASILIKUM	17.5
		GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET EINGELEGTES WURZELGEMÜSE & RÜBCHEN / APFELMEERRETTICH	17
		VITELLO TONNATO VOM KALBSRÜCKEN / THUNFISCHCRÈME / KAPERN	17.8
SUPPE		MANGO-KOKOSCRÈME-SUPPE / SESAM / CHILLI / KORIANDER	9.5
		WASSERMELONEN-GAZPACHO / BUNTE CHIPS / WILDKRÄUTER	8.9
		VICHYSOISE – GEKÜHLTE KARTOFFEL-LAUCHCRÈMESUPPE / CROÛTONS	9.3
OMELETTE		OMELETT MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN / SCHNITTLAUCH / FELDSALAT	17
PASTA		SPAGHETTINI / PESTO ROSSO / SALZMANDELN	18.5
		LINGUINE / GERÄUCHERTE LACHSFORELLE / MANGOLD / ZITRONENBUTTER	21.5
		LASAGNE MIT RAGÙ ALLA BOLOGNESE VOM KALB	19.2
		TAGLIATELLE / PFIFFERLINGE / PANCETTA / HASELNUSSBUTTER / PETERSILIE	22.5
RISOTTO		PETERSILIEN-RISOTTO / BIO STEINCHAMPIGNONS / ZIEGENKÄSECRÈME	22
HAUPTGÄNGE		GERÖSTETER SPINAT-SEMMELKNÖDEL & BIO-PILZE PETERSILIENWURZEL / KÜRBISKERN-JUS / PERLZWIEBELN	23
		FISCHFILET – FANG DES TAGES – / AHORNSCHAUM GREMOLATA / Roter MANGOLD / GRÜNE-ERBSEN-PÜRÉE	27
		GEBRATENES MAISHÄHNCHEN – PRIGNITZ - ZITRONENBUTTER / BLATTSPINAT / FREGOLA SARDA-NUDELN	25
		WILD-BRATWURST & BLUTWURST AUS DER REGION PFIFFERLINGE / BIO-KARTOFFELSALAT / FRÜHLINGSLAUCH	22.5
		SALTIMBOCCA VOM KALBSRÜCKEN MIT SALBEI & SERRANO-SCHINKEN ZIEGENKÄSE / PETERSILIEN-RISOTTO / BIO-STEINCHAMPIGNONS	27
DESSERTS		CRÈME BRÛLÉE VON VALRHONA-SCHOKOLADE / ERDBEERE	8
		MATCHA-BROWNIE – VEGAN - MIT WEIßER SCHOKOLADE & HASELNUSS / LITSCHI-SORBET	9.2
		2 KUGELN HAUSGEMACHTES SORBET MIT PROSECCO	7.9
		FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VON MAÎTRE PHILIPPE DREI SORTEN	14

DIE KARTE MIT ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
BRINGT IHNEN UNSER SERVICEPERSONAL GERN AUF ANFRAGE.