

**MITTAGSKARTE AB 12 UHR****ОХУТОГОН**

<b>BROT</b>	SAUERTEIGBROT / MALDON MEERSALZ-FLOCKEN / BIO-BUTTER	4.5
	BAGUETTE / PERSON	1.8
<b>VORSPEISEN</b>	HAUSGEMACHTER BIO-HUMMUS / OLIVEN / TOMATE / PETERSILIE	9.5
	JAPANISCHES SALZGEMÜSE - TSUKEMONO / MISO-MAYO	12.8
	WINTERLICHER BLATTSALAT MIT GRÜNKOHL / FEIGEN / WALNUSS + MIT HEIßGERÄUCHERTER ENTENBRUST	16 + 4.5
	ZIEGENKÄSE AUS DEM OFEN MIT HASELNUSSKRUSTE CRANBERRIES / FELDSALAT	17
	GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET EINGELEGTES GEMÜSE / APFELMEERRETTICH	16.5
	VEGANES BRESAOLA-CARPACCIO KRÄUTERÖL / BIO-STEINCHAMPIGNONS / RUCOLA	17.5
<b>SUPPE</b>	SCHWARZWURZEL-SCHAUMSUPPE / CROÛTONS / KRESSE	10
	SCHARFE BIO-PFLAUMENSUPPE / UDON-NUDELN PAK CHOI / SHII-TAKE-PILZE	11
<b>PASTA</b>	SPAGHETTINI / PESTO ROSSO / DÖRRTOMATEN / CASHEWKERNE	18.5
	LINGUINE / GERÄUCHERTE LACHSFORELLE SPINAT / ZITRONENBUTTER	21.5
	TAGLIATELLE / SUGO VON BRANDENBURGER REH CRANBERRIES / BIO-STEINCHAMPIGNONS	23
<b>RISOTTO</b>	ROTE-BETE-RISOTTO / MANGOLD / MEERRETTICH + MIT HEIßGERÄUCHERTER ENTENBRUST	21 + 4.5
<b>HAUPTGÄNGE</b>	GERÖSTETER SPINAT-SEMMEKNÖDEL & BIO-PILZE PETERSILIENWURZEL / KÜRBISKERN-JUS / PERLZWIEBELN	23
	FISCHFILET – FANG DES TAGES – IN BOUILLABAISSE-SUD ZUCCHINI / FENCHEL / CROSTINO MIT SAUCE ROUILLE	27
	GEBRATENES MAISHÄHNCHEN – PRIGNITZ – ZITRONENBUTTER / BLATTSPINAT / FREGOLA SARDA-NUDELN	26
	BIO-ROSTBRATWURST & MORCILLA IBERICA – LUFTGETROCKNETE BLUTWURST VOM IBERICO-SCHWEIN / SAUERKRAUT / GEBRATENE SEMMEKNÖDEL	22.5
	GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN OLIVENJUS / BOHNENCASSOULET / KARTOFFELPÜREE	28
<b>DESSERTS</b>	MANGO-CRÈME BRÛLÉE	7.5
	MATCHA-BROWNIE – VEGAN – MIT WEIBER SCHOKOLADE & HASELNUSS / BLUTORANGEN-SORBET	9
	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.