

BROT		SAUERTEIGBROT / MALDON MEERSALZ-FLOCKEN / BIO-BUTTER	4.5
		BAGUETTE / PERSON	1.8
VORSPEISEN		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
SUPPE		SCHWARZWURZEL-SCHAUMSUPPE / CROÛTONS / KRESSE	10
		SCHARFE BIO-PFLAUMENSUPPE / UDON-NUDELN PAK CHOI / SHII-TAKE-PILZE	11
PASTA		SPAGHETTINI / PESTO ROSSO / DÖRRTOMATEN / CASHEWKERNE	18.5
		LINGUINE / GERÄUCHERTE LACHSFORELLE SPINAT / ZITRONENBUTTER	21.5
		TAGLIATELLE / SUGO VON BRANDENBURGER REH CRANBERRIES / BIO-STEINCHAMPIGNONS	23
RISOTTO		ROTE-BETE-RISOTTO / MANGOLD / MEERRETTICH + MIT HEIßGERÄUCHERTER ENTENBRUST	21 + 4.5
HAUPTGÄNGE		GERÖSTETER SPINAT-SEMMELKNÖDEL & 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 SEMMELKNÖDEL	22.5
		GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN OLIVENJUS / BOHNENCASSOULET / KARTOFFELPÜREE	28
DESSERTS		MANGO-CRÈME BRÛLÉE	7.5
		MATCHA-BROWNIE – VEGAN - MIT WEIßER SCHOKOLADE & HASELNUSS / BLUTORANGEN-SORBET	9
		2 KUGELN HAUSGEMACHTES SORBET MIT PROSECCO FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VON MAÎTRE PHILIPPE DREI SORTEN	7.9 14

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