

BROT		SAUERTEIGBROT / MALDON MEERSALZ-FLOCKEN / BIO-BUTTER	4.6
		BAGUETTE / PERSON	1.9
VORSPEISEN		HAUSGEMACHERTER BIO-HUMMUS / OLIVEN / TOMATE / PETERSILIE	9.6
		JAPANISCHES SALZGEMÜSE - TSUKEMONO / MISO-MAYO	12.8
		GEMISCHTER BLATTSALAT / GRAPEFRUIT / GRÜNER SPARGEL	16
		CAESAR SALAD / BÄRLAUCH-CROÛTONS / GRANA PADANO	15.5
		+ GEBATENE STREIFEN VON PRIGNITZER MAISHÜHNCHEN	+ 4.5
		ZIEGENKÄSE AUS DEM OFEN MIT HASELNUSSKRUSTE	17
		CRANBERRIES / FELDSALAT	
		GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET	16.5
		EINGELEGTES GEMÜSE / APFELMEERRETTICH	
		VITELLO TONNATO VOM KALBSRÜCKEN / THUNFISCHCRÈME / KAPERN	17.5
SUPPE		MISOSÜPPCHEN / BIO-SEIDENTOFU / SHIITAKE / NORI / LAUCH	8.5
		ROTE BETE-CAPPUCCINO / CALVADOS / SHISOKRESSE / CHIPS	9
PASTA		SPAGHETTINI / BÄRLAUCHPESTO / SALZMANDELN	18.5
		LINGUINE / GERÄUCHERTE LACHSFORELLE	21.5
		SPINAT / ZITRONENBUTTER	
		TAGLIATELLE / SUGO VOM EIFLER URLAMM / DATTELN	23
RISOTTO		PETERSILIEN-RISOTTO / BIO STEINCHAMPIGNONS / ZIEGENKÄSECRÈME	22
HAUPTGÄNGE		GERÖSTETER SPINAT-SEMMELEKNÖDEL & BIO-PILZE	23
		PETERSILIENWURZEL / KÜRBISKERN-JUS / PERLZWIEBELN	
		FISCHFILET – FANG DES TAGES – IN BOUILLABAISSE-SUD	27.5
		ZUCCHINI / FENCHEL / CROSTINO MIT SAUCE ROUILLE	
		GEBRATENES MAISHÄHNCHEN – PRIGNITZ -	26
		ZITRONENBUTTER / BLATTSPINAT / FREGOLA SARDA-NUDELN	
		BIO-ROSTBRATWURST & BLUTWURST AUS DER REGION	
		SAUERKRAUT / BIO-KARTOFFELPÜREE	22.5
		SALTIMBOCCA VOM KALBSRÜCKEN MIT SALBEI & SERRANO-SCHINKEN	27
		ZIEGENKÄSE / PETERSILIEN-RISOTTO / BIO-STEINCHAMPIGNONS	
DESSERTS		ROSMARIN-HONIG-CRÈME BRÛLÉE	7.8
		MATCHA-BROWNIE – VEGAN - MIT WEIßER SCHOKOLADE	9.2
		& HASELNUSS / LITSCHI-SORBET	
		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.