Mittagskarte ab 12 Uhr

oxymoron

Brot		Sauerteigbrot / Maldon Meersalz-Flocken / Bio-Butter	4.7
		Baguette / Person	1.9
Vorspeisen	vegan	Hausgemachter Bio-Hummus / Oliven / Tomate / Petersilie	9.7
		Rote Bete / Labneh / Walnuss-Krokant – alles bio	12.5
		Blattsalat / Birnendressing / Ringelbete / Orange + Streifen von hausgeräucherter Barbarie-Entenbrust	15.8 + 4.7
		Ziegenkäse aus dem Ofen mit Haselnusskruste / Kürbis	15.8
		Geräuchertes Lachsforellenfilet eingelegtes Gemüse / Apfelmeerrettich	17
		Coppa stagionata / Rucola / Bio-Stein-Champignons	17.9
Suppe	vegan	Kürbis-Kokoscrème-Suppe / Sesam / Chilli / Koriander	9.7
		Getrüffelte Schwarzwurzel-crèmesuppe / Croûtons	10
Omelette		Omelett mit Bio-Steinchampignons/ Schnittlauch/ Feldsalat	16.9
Pasta	vegan	Spaghettini / Pesto Rosso / Salzmandeln	18.5
		Linguine / geräucherte Lachsforelle / Mangold / Zitronenbutter	21.5
		Tagliatelle / Hirschragout / Bio-Steinchampignons / Cranberry	22.5
Risotto	vegan	Rote Bete-Apfel-Risotto / Meerrettich-Crème / Mangold + Streifen von hausgeräucherter Barbarie-Entenbrust	22 + 4.7
Hauptgänge	vegan	Gerösteter Spinat-Semmelknödel & Bio-Pilze Petersilienwurzel / Kürbiskern-jus / Perlzwiebeln	23
		Fischfilet – Fang des Tages – / Ahornschaum Gremolata / roter Mangold / Grüne-Erbsenpürée	27.5
		¼ Brandenburger Landente aus dem Ofen Thymianjus / Cranberry-Rotkohl / Kartoffelklöße	33
		Wild-bratwurst & Blutwurst aus der Region Bio-Sauerkraut / Semmelknödel	22.5
		Gebratene Kalbsleber / Balsamicojus Äpfel / Röstzwiebeln / Bio-Kartoffelpüree mit Petersilie	27.5
Desserts		Lebkuchen-Crème Brûlée	7.9
	vegan	Matcha brownie - Weiße Schokolade / Haselnuss & mandarinen-sorbet	9.8
	vegan	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.