

BROT		SAUERTEIGBROT / MALDON MEERSALZ-FLOCKEN / BIO-BUTTER	4.7
		BAGUETTE / PERSON	1.9
VORSPEISEN		HAUSGEMACHTER BIO-HUMMUS / OLIVEN / TOMATE / PETERSILIE	9.7
		BLATTSALAT / GEBRATENE PFIFFERLINGE / GRÜNER SPARGEL	17
		CAESAR SALAD / KRÄUTER-CROÛTONS / GRANA PADANO	16
		+ GEBRATENE STREIFEN VON PRIGNITZER MAISHÜHNCHEN	+ 4.5
		BIO-BÜFFEL-BURRATA / BIO-STRAUCHTOMATE / SPINAT	17.6
		GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET	17
		EINGELEGTES WURZELGEMÜSE & RÜBCHEN / APFELMEERRETTICH	
		VITELLO TONNATO VOM KALBSRÜCKEN / THUNFISCHCRÈME / KAPERN	17.8
SUPPE		MANGO-KOKOSCRÈME-SUPPE / SESAM / CHILLI / KORIANDER	9.5
		GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHCRÈMESUPPE / CROÛTONS	9.5
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	19.3
		TAGLIATELLE / PFIFFERLINGE / PANCETTA / HASELNUSSBUTTER / PETERSILIE	22.5
RISOTTO		PETERSILIEN-RISOTTO / BIO STEINCHAMPIGNONS / ZIEGENKÄSECRÈME	22
HAUPTGÄNGE		GERÖSTETER SPINAT-SEMMELKNÖDEL & BIO-PILZE	23
		PETERSILIENWURZEL / KÜRBISKERN-JUS / PERLZWIEBELN	
		FISCHFILET – FANG DES TAGES – / AHORNSCHAUM	27
		GREMOLATA / Roter MANGOLD / GRÜNE-ERBSENPURÉE	
		GEBRATENES MAISHÄHNCHEN – PRIGNITZ -	25
		ZITRONENBUTTER / BLATTSPINAT / FREGOLA SARDA-NUDELN	
		WILD-BRATWURST & BLUTWURST AUS DER REGION	22
		SAUERKRAUT / BIO-KARTOFFELPÜREE	
		SALTIMBOCCA VOM KALBSRÜCKEN MIT SALBEI & SERRANO-SCHINKEN	27
		ZIEGENKÄSE / PETERSILIEN-RISOTTO / BIO-STEINCHAMPIGNONS	
DESSERTS		CRÈME BRÛLÉE VON VALRHONA-SCHOKOLADE / BLAUBEEREN	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.