

TAGESKARTE

Kalte Gurken-Joghurt Suppe
mit Rauchlachs und Olivenbrot Croûtons
€ 8

Avocado- Mango Bowl
mit Mangold, Nordseekrabben, Babyspinat und Blutorangen Dressing
€ 16

Wildkräuter Mixsalat
mit Honig-Senf Dressing, Landbrot Croûtons, Radieschen und Nüssen
€ 6 / € 11

Gebratene Pfifferlinge
mit Rührei und Landbrot € 14
mit Bratkartoffeln € 13
mit Kalbsfilet und Röstkartoffeln € 32

Rinderfilet Steak Feersisch Rind
mit gebratenen Waldpilzen, Süßkartoffel Pommes und Trüffel-Parmesan
€ 32

Seeteufel Ragout
mit gebratenem Blumenkohl, Vanille Lauch, Speck Croûtons und Risolée Kartoffeln
€ 24

Cremige Pfifferlinge
mit hausgemachter Pappardelle Pasta, grünem Spargel und Pinienkernen
€ 19

Thunfisch rosa nach Nizzaer Art
mit Rosmarin Kartoffel, Bio Ei, grünen Bohnen, konfierten Kirschtomaten und getrockneten Oliven
€ 21 / € 29

Teriyaki Beef
mit grünen Bohnen, Mie Nudeln, Sesam, Chili, Frühlingslauch und Koriander
€ 19 / € 24

Kalbsschnitzel
mit Bratkartoffeln, Speck, Zitrone, Joghurt-Gurkensalat und Preiselbeeren
€ 18 / € 26

Erdbeeren Tart
mit Limonen Sorbet
€ 7

Chocolate Cheesecake
mit Bergamotte Sorbet und Baiser
€ 7