

Vorspeisen

Kräutersalat mit Tomaten, Gurken und Kernen D,G,L	9,00€
Carpaccio vom BIO-Lachs mit eingelegter Beete, Meeresalgen und Orangen-Senf vinaigrette B,L	19,00€
Geröstetes Oliven-Brot mit eingelegtem Gemüse und cremigem Burrata D,I(Weizen)	15,00€

Zwischengänge

Bolognese vom Lamm mit BIO-Karotte, BIO-Sellerie, frischen Tagliarini und Parmesan A,D,E,G,I(Weizen),1	15,00€
Gegrillter Pulpo mit scharfer Salsa von BIO-Tomaten, cremiger gebackener Polenta und geblähtem Frühlingslauch D,E,G,N	21,00€
Risotto von Fregola Sarda mit geschmolzenem BIO-Deichkäse und gehobeltem Trüffel A,D,E,G,I(Weizen),1	24,00€

Hauptgänge

Wiener Schnitzel mit Salat von der BIO-Kartoffel, Radieschen und Preiselbeermarmelade A,G,I(Weizen),L,1	25,00€
Filetsteak von der Holsteiner Färse (180g) mit Portweinjus, geröstetem grünem Spargel und „Smashed Potatoes“ D,E,G	36,00€
Gebrautes Filet vom BIO-Saibling mit kühlem Schaum und Salat von der BIO-Gurke, eingelegtem Rettich und Erbsenstrudel A,B,D,G	32,00€

Vegetarisch

Frische getrüffelte Pasta mit gehobeltem Schafs-Hartkäse A,D,G,I(Weizen),1,2	25,00€
Sandwich vom hausgebackenen Brioche „Armer Ritter Style“ mit BIO-Ziegenkäse, eingelegtem Pfirsich, Honig, Lavendel und Wildkräutern A,D,I(Weizen),L	19,00€

Dessert

Drei kleine geeiste Brombeer-Pralinen serviert mit einem Espresso A,D,K (Pistazie),M	7,00€
„Food for Future“ Sommerspaziergang Weiße Schokolade/Beeren/Sorbet A,D,I(Weizen),M	15,00€

Bei jeder Bestellung dieses Desserts unterstützen Sie die Initiative „Click a Tree“ und pflanzen somit einen Baum in Ghana