

aktuelle Monatskarte

Vorspeisen

kräftige Hühnersuppe, leicht gebunden, mit Gemüse, frischem Ingwer, Zitronengras und Chilli das Beste zur kalten Jahreszeit !!!!		7 EUR
cremige Pastinakensuppe mit Frühlingslauch	-VEGETARISCH-	6 EUR
gegrillter Schafskäse im Pfännchen, mit Räucherpaprika, Peperoni und Knoblauch Baguette		11 EUR
Carpaccio vom Black Angus, mit gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und Kürbiskernöl Baguette		12 EUR
4 frische Austern gratiniert mit weißer Specksauce und Blattspinat ist für jeden Skeptiker einen Versuch wert ;-)))		16 EUR
hausgebeizter Craved Lachs mit frischem Kren (Meerrettich) Baguette		12 EUR

Hauptgänge

zartes Lammragout aus der Hüfte, mit feiner Kakaonote, dazu Süßkartoffeln und Bohnen	28 EUR
Surf & Turf saftiges Kalbssteak mit Garnele, dazu fruchtig, scharfer Papajasalat mit frischem Koriander, roter Zwiebel und Chilli	29 EUR
Gewürzbackfisch, frischer Seelachs im Bierteig mit Kreuzkümmel und Chilli, dazu Pastinakenpüree und Remulade	22 EUR
fein säuerliches Cassis - Risotto mit gegrilltem Maishähnchen und wildem Brokkoli	25 EUR
300g gereiftes Rumpsteak, dazu eine Oliven - Sardellenbutter, serviert mit Knusper-Pommes und Salatteller	32 EUR
klassischer Kalbstafelspitz, mit Meerrettich Sauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat	26 EUR

Burger mit knusprigem Buttermilkchicken, 18 EUR
dazu Coleslaw, Cheddar Sauce, Pommes und Salat

Gemüselasagne - VEGAN- 19 EUR
mit verschiedenen Gemüsen und fruchtiger Tomatensauce
eine leckere Alternative!!!!

Nachtisch

Zitronen - Mohn - Eis 6 EUR
mit Himbeersauce und Hippen

kleiner warmer Schokoladenkuchen 8 EUR
mit Fruchtmouse

Eisvariation nach Laune des 8 EUR
Kochs ;-))) unser Dauerbrenner

unsere Gerichte sind ein Gedicht,
deshalb bleibt alles,
so wie es ist ;-)))