

unser kulinarischer Start ins Jahr

VORSPEISEN

kräftige Rinderbouillon		6 EUR
Eierstich Wurzelgemüse		
gelbe Linsensuppe	-V-	8 EUR
cremig Möhren gebratener Pak Choi Curry		
Rindercarpaccio		15 EUR
geröstete Pinienkerne Kürbiskernöl Parmesan		
gegrillter Schafskäse	-V-	15 EUR
Knoblauch Tomate Peperoni Baguette		
kleine Burrata	-V-	14 EUR
rote Beete Pistazien Balsamico - Creme		
4 frische Austern		15 EUR
gratiniert weißer Speck Babyblattspinat		

HAUPGERICHTE

geschmorte Lammhüfte		28 EUR
Möhrenrisotto Parmesan gegrillte Tomate		
Skrei , der Winterkabeljau aus den Lofoten		29 EUR
Pastinaken - weiße Bohnen geräucherter Paprika Sauce Miesmuscheln		
Burger		17 EUR
Buttermilk Chicken Coleslaw Cheddarsauce Mac´n´cheese (Käsenudeln)		

Kartoffelgnocchi	- V -	23 EUR
Babyblattspinat Parmesan Kurkuma Hollandaise		
Boeuf Bourguignon	- Klassiker der französischen Küche	28 EUR
Champignons Perlzwiebeln Bauchspeck Kartoffelpüree		
unser Schnitzel des Monats ;-)))		
Schnitzel „au four“		28 EUR
Ragout Käse Pommes		
wilder Brokkoli	-VEGAN-	23 EUR
gebraten Kichererbsen Sellerie Kartoffeln getrocknete Tomaten		
irisches Rumpsteak		38 EUR
gebratene Geflügelleber Zwiebeln Pommes Frites		
Zucchini- Linsenspaghetti		26 EUR
mediterrane Schärfe Ölsardinen		

DESSERT

Schokoladenkuchen		9 EUR
warm weiße Pfirsichmousé		
Panna Cotta		9 EUR
Granatapfelgrütze Pistazien Mandeln		
zart schmelzende Verführung		9 EUR
Schokoladeneis weißer Nougat Hippenblatt		