

unser kulinarischer Start ins Jahr

VORSPEISEN

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

HAUPGERICHTE

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

| | | |
|--|-------------------------------------|--------|
| 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 | | |