

Aus der Vitrine

Oliven in Kräuteröl	2,00
Kichererbsenmousse	2,50
Handkäse mit Musik	2,50
Spinatsalat mit Pinienkernen	2,50
Spargelsalat	3,00
Artischockensalat	3,00
Ziegenfeta auf Salat von Gurken und Kirschtomaten	3,00
Blutwurst mit Apfelchutney	3,00
Ziegenkäse und Pflaume im Speckmantel	3,00
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Ei	3,00
Spargel-Frischkäsebällchen	3,00
Büffelmozzarella mit feinem Olivenöl	3,00
gebratene Sardinenfilets, spanisches Kartoffelragout	3,00
Chorizo in Apfelwein geschmort	3,00
Tandorihuhn auf Mangosalat	3,00
Lambbouletten mit Aioli	3,00
Ententerrine mit Whiskypflaumen	3,50
Tête de moine mit Rhabarberrelish	3,50
Reblochon mit Feigensenf	3,50
Fischbouletten mit Remouladensauce	3,50
Oktopussalat	3,50
gebratene Entenleber mit Sherry und Pinienkernen	3,50
gebratene Jacobsmuschel auf Algensalat	4,00
hausgebeizter Lachs mit Rösti	4,00
Scampi in pikantem Knoblauchöl	4,00
warmer Kalbskopf in Senfvinaigrette	4,00
Rindercarpaccio	5,00
San Daniele Schinken mit Melone	5,00
Zitronentarte mit Biosahne	2,50

Salat

Blattsalate	
mit: Himbeer- oder Walnuss-Apfelessig dressing	8,00
mit Lavendelhonig gratiniertem Ziegenkäse	10,50
mit Steinbuttfilet	13,50
mit gebratenen Wachtelkeulen	13,00
Caesarsalat mit Scampispiess	12,50

Suppe

Sauerampfer-Spargelsuppe
mit Scampiklösschen 6,50

Pasta

Ravioli mit Parmaschinken-Pecorinofüllung
mit Tomatentapenade 11,50

Tagliatelle
mit Ragout vom Rieslinghuhn 11,50

Kleinigkeiten

Maultaschen in Brühe mit Kartoffelsalat 8,00

französische Blutwurst, Rhabarberrelish
Rahmkohlrabi, Drillinge 9,50

Hauptspeisen

mit Mandeln und Feta gefüllte Rote Bete,
Pfefferschaum, gebratene Polenta, Salat 13,50

Königsberger Klopse (Kalb), Drillinge
warmer Salat von Spargel, Rhabarber, Avocado 13,50

gebratenes Steinbuttfilet, Süsskartoffelstampf
gegrillte Paprika und Zucchini, Mojo verde 18,00

Entenbrust Verjussauce
gratinierter Spargel, Kartoffel-Bärlauchroulade 22,00

Käse, Desserts

Munster mit Gugelhupf 9,00

Käseauswahl 10,50

Waldmeister-Mascarpone mousse
mit Erdbeeren in Starkbiersirup 5,50

Zitronengrass-Crème brûlée mit Beeren 6,50