

Menü November

KÜRBISCREMESUPPE | 9,50
Kürbiskerne | Kürbiskernöl

LAMMKARREE | 33,00
Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen | Schalotten-Rotweinsauce

oder

ROTE BETE GNOCCHI | 18,50
Butter | Spinat | Haselnüsse

ORANGEN PANNA COTTA | 8,50
Milch | Sahne | Orangenspiegel

wahlweise

3 – Gang Menü Fleisch 48,00 Euro
3 – Gang Vegetarisch 35,00 Euro

Weinbegleitung (Aperitif, 3 Weine á 0,1l) für das Menü 24,00 Euro

Unsere Wein-Empfehlung:

2017, Spätburgunder Reserve, Psyk-Keilbach, Pfalz

Klarer Duft nach eingemachten Kirschen und gemischten Beeren mit pfeffrigen Nuancen, einer Spur Kräutern und Tabak. Gute Nachhaltigkeit, zarter Biss, erdige und getrocknet-pflanzliche Anklänge.

0,75l | 40,50 0,2l | 12,00 0,1l | 6,50

„*einzigartig*“ à la carte

Zuerst oder nur so

CHAMPIGNON CREME BRÛLÉE | 9,50

Champignon | Weißwein | Salat

KICHERERBSEN CRÊPE (vegan) | 10,00

gefüllt mit Petersilien Salat | Roter Bete | Feldsalat | Kichererbsen | Limetten-Minze
Creme

LACHSTATAR | 15,50

Lachs | Avocado | Schalotten | Zitrone | Joghurtcreme | Röstbrot

ZIEGENKÄSE AUF ROTER BETE | 14,50

Karamellierter Ziegenkäse | Rote Bete Carpaccio | Walnüsse | gemischte Blattsalate |
Feigendressing

VORSPEISEN TRILOGIE | 18,00

Überraschungsvariation aus unserer Küche

Satt und zufrieden

GROßER HERBSTSALAT | 19,00

als Vorspeise | 10,50

Feldsalat | Ofengemüse | karamellisierte Pflaumen | Kürbiskerne | Granatapfelkerne | Feigendressing

SÜßKARTOFFEL CURRY (VEGAN) | 19,50

Kichererbsen | Süßkartoffeln | Schalotten | Apfel | Kokosmilch | Curry | geröstete Cashewkerne | Koriander | Naanbrot

KÜRBIS RISOTTO | 18,50

Kürbis | Schalotten | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

LACHSFILET | 28,00

Auf der Haut gebraten | Erbsencreme | geröstetes Gemüse

HÄHNCHENBRUSTFILET KALASAN | 23,50

pikant mariniert | Acar Salat (süßsauer eingelegte Karotten, Gurken, Zwiebeln, Ananas) | Polenta

RINDERROULADE | 26,00

Kartoffelkräuterpüree | Wurzelgemüse | Rotweinsauce

Hinterher oder nur Süßes

MOUSSE LÜNEBURG | 8,50

Karamell | Meersalzflocken | Heidekraut

MEDITERRANES SCHOKOKÜCHLEIN | 9,00

warmes Schokoküchlein | Rosmarin | cremiger Kern | Vanille-Eis

APPLE CRUMBLE | 9,50

Apfel | Thymian | Butterstreusel | Vanille-Eis

EISCREME/SORBET | je Kugel 3,00

- Vanille
- Schokolade
- Limette Basilikum

Gerne können Sie Ihr Eis mit Espresso oder Secco toppen