

Menü März

BÄRLAUCHCREMESUPPE | 10,50

Brunnenkresse-Creme | Croutons

KALBSMEDAILLIONS | 32,00

Balsamico-Schalotten | Röstkartoffeln | Ofengemüse

oder

KRÄUTER SEITLING-RISOTTO | 19,00

Feldsalat

MASCARPONECREME | 10,50

Rhabarberkompott | Nusskrokant

wahlweise

3 – Gang Menü Fleisch 49,50 Euro

3 – Gang Vegetarisch 38,00 Euro

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

Unsere Wein-Empfehlung:

2020 „Blanc“, Cuvée, QbA, Dr. Bürklin-Wolf, Rheinland-Pfalz

Eine trockene Cuvée aus Riesling, Sauvignon blanc und Scheurebe. Animierender frischer Duft von grünem Apfel und Holunderblüte mit einem Hauch von Zitrusaromen. Am Gaumen charmant und frisch mit einer saftigen Säure.

0,75l | 38,00 0,2l | 10,50 0,1l | 5,50

„*einzigartig*“ à la carte

Zuerst oder nur so

GEBRATENE GARNELEN | 14,50

Focaccia mit Tomatencreme | Feldsalat

ANTIPASTI GEMÜSE | 9,50

Focaccia mit Tomatencreme | Feldsalat

WRAP MEXIKANISCH (VEGAN) | 12,50

Schalotten | Pilze | Guacamole | Pico de Gallo | Linsen | Salat | Aioli

ZIEGENKÄSE AUF ROTER BETE | 14,00

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

FELDSALAT (vegan) | 14,50

Linsen | karamellierte Birne | Walnüsse | Apfel-Essig-Dressing

VORSPEISEN TRILOGIE | 19,00

Überraschungsvariation aus unserer Küche

Satt und zufrieden

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB | 16,50
mit Trüffel | 26,00

Tagliatelle | Rahm | Beilagensalat

SÜßKARTOFFEL KUMPIR (VEGAN) | 18,00

Kichererbsen | Guacamole | Tomaten | Mais | Schalotten | Aioli | Salat

THUNFISCHSTEAK | 32,00

Geflämmt | Sesam | Süßkartoffelpüree | Wilder Brokkoli | Teriyakisauce

HÄHNCHENSPIEß | 23,00

Gemüse-Couscous | Erdnusssauce | Acar Salat (Karotten, Gurken, Zwiebeln, Ananas)

SCHWEINEFILET GESCHNETZELT | 27,50

Champignons | Paprika | Schalotten | Rahm | Spätzle

Hinterher oder nur Süßes

MOUSSE LÜNEBURG | 8,50

Karamell | Meersalzflocken | Heidekraut

SCHOKOKUCHEN AUS WEIßER SCHOKOLADE | 11,00

Cremiger Kern | Brombeersorbet

EISCREME & SORBET | je Kugel 3,00

- Vanille
- Schokolade
- Limette Basilikum
- Brombeere

Gerne können Sie Ihr Eis mit Espresso oder Secco toppen