

davor

bio baguette
naturbackstube kreis
kräuter aioli | oliven | meersalzbutter **12**

wahlweise mit
jahrgangssardine 115gr **+ 13**

30g oscietra caviar prunier
blini | sauerrahm **59**

frisches grünes
gepickeltes gemüse | granola
mit zitrone olivenölvinaigrette **15**

oder caesar dressing
wahlweise mit
gegrillten garnelen **+18**

bunter tomatensalat
feta | pfirsich | basilikum | rauke **14**

**edamame hummus mit gebackenen
kichererbsen**
sumak | kräuteröl | tortilla **13**

tunfisch tataki
passionsfrucht vinaigrette | avocado
paprika salsa | trüffelkartoffel chips **18**

karottensuppe mit miso und kokos
chili öl | röstzwiebeln | koriander **10**

tempura garnelen
mango chili dip | limette **19**

öffnungszeiten

sonntags und feiertags
öffnungszeit 12:00 - 23:00
küchenzeit 12:00 - 21:00

montags, dienstags, freitags, samstags
öffnungszeit 14:30 - 23:00
küchenzeit 16:00 - 21:00

kaffee, kuchen und nachmittagskarte
täglich 14:30 - 17:30

hauptsache

rumpsteak „vincent moore“ 220gr
wilder brokkoli | rosmarin-kartoffelpüree
topinambur | chimi churri **39**

wiener schnitzel
preiselbeeren | zitrone
kartoffel-radieschen-salat **30**

bistro beef burger 150gr
cheddar | bacon jam | wacholder mayonnaise
röstzwiebeln | endivie | pommes frites **26**

adlerfisch
saubohnen | maiscrème
senfkaviar | quinoa **29**

maispouardenbrust
auberginen-zucchini-ragout
geröstetes paprikapüree | senfsauce **26**

hausgemachte pappardelle
pfifferlinge | grüner spargel | parmesan
davor/hauptsache **17 / 26**

danach

kokos-reis-mousse
mango **12**

tiramisu
erdbeeren | zitrone **12**

hartkäse von käse kober
chutney | baguette **14**