Vorspeisen

Garnelen Tempura „Asia Style“ 20 €
Sushireis / Wasabimayo / Gemüsepickles

Geräucherte Gänsebrust dünn aufgeschnitten 21 €
Cumberlandsauce / Balsamico-Linsen / Rissolée Kartoffeln

Cremige Burrata 19 €
Ofentomaten / Pinienkerne / Bruschetta Chips / Pesto

Ziegenkäse im Strudelteig 18 €
sautierte Rote Bete Gnocchi / Wildkräutersalat /
Balsamico-Honig-Dressing

Yellowfin Thunfisch Carpaccio 20 €
Teriyakisauce / Kartoffelstroh / Quinoasalat

= vegetarisch

= vegan

Salat

Variation von knackigen Saisonsalaten 15 €
Trauben / Nüsse / Pinienkerne / Himbeeressig-Dressing

Feldsalatröschen 15 €
gerösteter Speck / Croûtons / Kartoffel-Dressing

Suppen

Schaumige Suppe von frischen Steinpilzen 13 €
Majoran / Croûtons

Essen´z "Bouillabaisse „21 € / 29 €
Eintopf von Edelfischen / Scampi / Knoblauch-Baguette

= vegetarisch

= vegan