

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Gemischte Blattsalate mit Honig-, Senfdressing und karamellisierten Pinienkernen | 10,50 € |
| Zitronengras-, Kokosmilchsuppe mit Champignons, Chili, Knoblauch, Koriander, Ingwer und Garnele | 11,50 € |
| Tomaten-, Brotsalat mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Fenchelsalami | 14,50 € |
| Angemachtes Rindertatar mit Bauernbrot | 14,50 € |

Hauptgang

| | |
|---|---------|
| Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit gebratenem Reis, Schinken, Ananas, Chili, Cashewkernen, Knoblauch, Frühlingslauch und Curryschaum | 30,50 € |
| Kalbsschnitzel mit neuen Kartoffeln und Karotten-, Paprika-, Erbsengemüse | 26,50 € |
| Safran-, Erbsenrisotto mit lauwarmem mediterranem Gemüsesalat und gratiniertem Ziegenkäse | 19,50 € |

Dessert

| | |
|--|---------|
| Crème Brûlée mit marinierten Kirschen | 10,50 € |
| Marinierte Beeren mit Tonkabohnen-, Kokoseis und karamellisierten Cashewkerne | 9,50 € |

Bitte lassen Sie uns wissen falls Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen! Wir helfen gerne weiter!

Für jegliche Art von Änderung erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 € zu buchen!