

Vorneweg:

Paté vom Lachs, Frischkäse & Dill ¼ Krustenbrot vom Grimminger	5,90
Gemischte Oliven Kräuter	4,50
Geeiste Rote Bete-Trauben-Mandel-Suppe Red Tiger Wildfang Garnele	8,90
Pure's Mezze: Salat von Billesberger Linsen gegrillte Artischocken mariniertes Schafskäse Hummus	13,90
Gebackene Zucchini-Blüten Büffelricotta-Rosinen-Limonencreme Zucchini-Carpaccio Tomaten Pinienkerne	14,90
Ceviche von Buntbarsch Baby-Mais Tomaten gepickelte Radieschen Zwiebel Koriander	15,90
Geräucherte Seeforelle Gelbe Bete Kohlrabi Kräuter Sumach Apfel-Pumpnickel-Sorbet	14,90
Bresaola vom Hirschen sautierte Pfifferlinge Teufelsohr-Salat Granatapfel-Dressing Croutons	16,90
Karamellierter Ziegenkäse Frühlingssalat gegrillte Wassermelone Cashewkerne Mango-Chutney	13,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

Hauptsächlich:

Tagliatelle Bolognese vom Kalb Pfifferlinge Parmesan	15,90
Ravioli mit Steinpilzfüllung geschmorte Feigen Zitronenthymian-Butter	15,90
Risotto Zucchini Tomaten Vanille gebackene Baby-Zucchini Vervene-Schaum	16,90
oder mit Wildfang Red Tiger Garnelen	25,90
Schwertfisch vom Grill sizilianische Caponata Zwiebel-Chutney Pinienkerne	26,90
Doradenfilet geschmorte Paprika Blattspinat Safran-Kartoffeln	26,90
Flanksteak vom Weiderind Auberginencreme Süßkartoffel Johannisbeeren Cumin-Jus	25,90
Lammrücken Dukkah-Kartoffeln sautierter lila Spitzkohl Granatapfel-Minz-Joghurt	29,90
Filet vom Mangalitza Schwein schwarze Bohnencreme Pimientos del Padron Rauchpaprika-Aioli	25,90

Hinterher:

NY Cream Cheese Cake Lemon-Curd	7,90
Dunkles Nougat-Schokoladen-Parfait Haselnüsse Portwein-Kirschen	7,90
Zweierlei Sorbets	7,50
Käsevariation vom Brett Chutney Früchtebrot-Chips	
4 Sorten	11,50
6 Sorten	15,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.