

SPEISEKARTE

ZWIEBELTOPF | 10

Mozzarella, Roscoff, Mandarine & Venere

UNSERE LÖFFEL TAPAS | 11

Strohschwein, Forelle, Ziegenkäse & Pute

HOT DOG | 11

Garnele, Merguez, Quitte & Brioche

EI BENEDIKT | 11

Lachsforelle, Apfel, Blumenkohl & Coppa

FLAMMKUCHEN | 11

Birne, Mimolette, Schwarzwurzel & heimischer Wildschinken

WINTER IM GLAS | 8

Rosenkohl, Trauben, Fenchel & Curry

TAGESSUPPE | 6

Modern, anders, mal Fisch mal Fleisch - von hier

ZWEIMAL US RIND | 25

Rippchen, Soja, Sesam & Pomelo

WILDSCHWEIN GEKLOPFT | 21

Granatapfel, Wirsing, Schwarzwurzel & Kichererbsen

BRUST VOM MAISHÄHNCHEN | 21

Linsen, Ananas, Chicorée & Maisgrieß

FILET VOM WINTERKABELJAU | 21

Lauch, Rotwurst, Apfelquinoa & Süßkartoffel

KARTOFFELRAVIOLI | 22

Topinambur, Trüffel, Haselnuss & Shiitake

FROSTIGES | 5

Unser Eis und Sorbet

PHARISÄER | 7

Banane, Filloleig, Rum & Sanddorn

CREME BRÛLÉE | 7

Birne, dunkle Schokolade & roter Most

SPEISEKARTE



UNSER MENÜ IM RAHMEN DER KOCHSTERNSTUNDEN

REGIONALE LÖFFEL-TAPAS

HOT DOG

Garnele, Merguez und Brioche

EI BENEDIKT

Lachsforelle, Apfel und Coppa

US RIND

Rippchen, Soja und Pomelo

CRÈME BRÛLÉE

Birne, dunkle Schokolade und roter Most

Die korrespondierenden Weine werden vor Ort von unserem Serviceteam empfohlen.

3-Gänge-Menü 35,00 € inkl. Weinbegleitung 55,00 €

5-Gänge-Menü 50,00 € inkl. Weinbegleitung 70,00 €