MICHAELIS

VORNEWEG

Gebackener Sellerie

Alge | Tofu | Traube

€ 15

Barbarie Ente - Keule & Brust

Spitzpaprika | Shiitake | Dashi

€ 18

Heilbutt aus der Beize

Sanddorn | Quitte |Heidekorn

€ 18

SUPPE

Weißkraut Consommé

Hispi | Zander | Cumin

€ 17

Velouté von der Strauchtomate

Brombeere | Basilikum | Kalamata Oliven

€ 15

MICHAELIS

HAUPTSACHE

Kürbis Opéra salé

Sauerrahm | Walnuss | Holunderbeeren

€ 30

Heimischer Stör

Mais | Kürbis | Zuckerrübe

€ 39

Zweimal Lamm

Beete | Kichererbse | Pfirsich

€ 39

Entrecôte von der Färse

Süßkartoffel | Petersilienwurzel | Schalotten

€ 38

Haxe & Zunge vom Kalb

Trüffel | Erdapfel | Gouda

€ 37

MICHAELIS

MENÜ I

Barbarie Ente – Keule & Brust

Spitzpaprika | Shiitake | Dashi

Heimischer Stör

Mais | Kürbis | Zuckerrübe

Rohmilchkäse

Senf | Früchtebrot |Feige

€ 72,00

MENÜ II

Weißkraut Consommé

Hispi | Zander | Cumin

Zweimal Lamm

Beete | Kichererbse | Pfirsich

Süßer Steinpilz

Moos | Buchweizen | Süßholz

€ 70,00

MICHAELIS

MENÜ III

Gebackener Sellerie

Alge | Tofu | Traube

Kürbis Opéra salé

Sauerrahm | Walnuss | Holunderbeeren

Flammeri

Schokolade | Feige | Amaretto

€ 59,00

„Abendessen wie Daheim"

Gerne servieren wir Ihnen eine wechselnde
Küchenidee von Fisch oder Fleisch aus der Region

€ 32

Herzhafte Brotzeit

Aufschnitt von unserer Berkel & Käse, eingelegtes Gemüse und warme Brotauswahl

€ 23

MICHAELIS

DESSERT

Süßer Steinpilz
Moos | Buchweizen | Süßholz
€ 15

Flammeri
Schokolade | Feige | Amaretto
€ 15

Rohmilchkäse
Senf | Früchtebrot |Feige
€ 17

Informationen über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie über enthaltene Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

DESSERTWEINE

2022 Felice
Weingut Stonewall, Stellenbosch/Südafrika
Kirsche | Schokolade | Johannisbeere
0,375 l 44,00 €

Sauvignon blanc „Sweetheart“
Weingut Oliver Zeter, Pfalz
Thai-Basilikum | Pomelo | junge Mango
0,1 l 5,50 € 0,5 l 26,00 €