

VORSPEISEN

Knackiger Wildkräutersalat mit delikatem Hausdressing und Parmesansplittern	4,0 €
Gedünstete Riesengarnele auf fermentierten Fenchel mit Chili und Honig und gerösteten Hanfsamen	5,0 €
Feines Brokkolicremesüppchen mit gerösteten Mandelsplittern	4,0 €
Zarte Terrine von Lachs und Garnelen in Scheiben auf einem feinen Kräuterdip angerichtet	5,5 €

Zwischengerichte

Zartes Kalbsfleisch mit einer pikanten Thunfischcreme und Kapern	5,5 €
Rote Beete- Kartoffelauflauf mit Estragon	4,5 €
Gedünsteter cremiger Kohl und getrüffeltes Kartoffelpüree mit gerösteten Pinienkernen	5,4 €

Hauptgerichte

Lasagne Bolognese geschichtet mit Fleischsoße und Bechamel und mit Parmesan überbacken	5,9 €
Königsberger Klopse vom mageren Kalbsfleisch in einer Weißwein-Quitten-Creme mit schwarzem Malabar-Pfeffer	7,5 €
Zartes Hähnchenfleisch mit Champignons gedünstet in einer kräftigen Rotweinsoße angerichtet	6,8 €
Würzige Lasagne mit Linsen, Harissa und Kräutersaitlingen im Ofen überbacken	5,9 €

Desserts

Luftig-fluffiges Tiramisu mit Macarponecreme, Löffelbisquite und etwas Espresso	3,5 €
Mango – Himbeer – Kompott mit gerösteten Haselnüssen	4,0 €
Feine Schokoladenmousse (85% Kakao) mit frischen Früchten garniert	5,0 €