

## VORSPEISE

Schaumsuppe von Krustentieren 9  
Tatar von der Garnele

Winterlicher Salat „VIDA“ 16  
Bunte Rüben : Grapefruit : Ziegenkäse mit Asche  
...mit Wildfang Hummer zzgl. 14€

Sandelholzlachs „Haselnusswürze“ 17  
Rotkohlsalat & Sud : Apfel : Pumpernickel

Rillettes vom Kaninchen 17  
Mohn : Baba Ganoush : Rumtopf

## FISCH

Zanderfilet „auf der Haut gebraten“ 26  
Safrankraut : Ananas „roter Pfeffer“ : Senfschaum

Leng & Nordseekrabbe 27  
Topinambur : Haselnuss : Zitrus

Rote Garnele 37  
½ Rote Garnele geröstet mit Rosmarin & Zitrone  
Bouillon von roter Garnele mit Blumenkohl und Wachtelei  
Marinierte rote Garnele mit Burrata, Tomate & Granny Smith

Herkunft  
Rind : Australien / Entenbrust : Frankreich  
Lamm: Neuseeland / Kaninchen : D  
Zander, Leng : Dänemark / rote Garnele : Mittelmeer / Hummer : Kanada

Preise in € inkl. MwSt.

## FLEISCH

Taglierini „alla norma“ 18  
Rinderfiletspitzen : Aubergine : Pecorino

Rücken & Braten vom Salzwiesenlamm 26  
Feigenjus : Waldpilze : getrüffelte Kartoffeltarte

Rosa gebratene Entenbrust 28  
Spitzkohl : Beete „süß & sauer“ : Semmelknödel

Rinderfilet 34  
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 79  
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

## DESSERT

Williamsbirne „Gateau aux Poires“ 10  
Zimt & Vanille

Schokolade & Mokka 10  
Amarena Kirsche & Basilikum

Rohmilchkäse der Saison 15  
mit Feigensenf

...*unser Tipp*

Hausgemachte Petits Fours 7