

VORSPEISE

Sommerküche! Kalte Gazpacho. 9
mit Croustillant und Wassermelone

ToMatE 16
Ziegenkäse : Basilikum : Zitronenthymian

Marinierte Fjordforelle 17
Lotus : Kalamansi : Apfel & Sauerampfer

Gebrannte Jakobsmuschel 18
junger Blumenkohl : Trauben : Dyllong's „Kapern & Rosinen Sauce“

FISCH

Gebratener Wolfsbarsch 27
„Sake“ Beurre blanc : Reis Cake : gelbe & rote Beete

Steinbeißer & Nordseekrabbe 29
Meerrettich : Spinat : Pfifferlinge

Rote Garnele 37
Geröstete rote Garnele, Erdnusssauce & Asiasalat
Bouillon von der roten Garnele
Marinierte rote Garnele mit Buchweizen, Soja Marinade & Granny Smith

Herkunft
Fjordforelle, Jakobsmuscheln : Norwegen
rote Garnele, Wolfsbarsch : Mittelmeer / Steinbeißer: Schottland / Krabben : Nordsee
Lamm : D / Rind : Australien / Maispoularde : Frankreich

Preise in € inkl. MwSt.

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ 19
Filetspitzen : Sugo : Pecorino

Supreme von der Maispoularde 27
Ofenkartoffel : Karotte & Erbse : Zitrone

Salzwiesenlamm 28
Grilltomate : Artischocke : Speckbohnen

Rinderfilet 35
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 84
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

DESSERT

Kirsche & Basilikum 12
Zartbitterschokolade : Rum

Stachelbeer Baiser 12
Tonkabohne : echte Guave

Rohmilchkäse der Saison 16
mit Feigensenf

...unser Tipp

Hausgemachte Petits Fours 8