

Aus der Vitrine

Oliven in Kräuter Öl	2,00
Kichererbsen-Mousse	3,50
Handkäse mit Musik	3,50
Spinatsalat mit Pinienkernen	3,50
Sellerie-Apfelsalat, kandierte Walnuss	4,00
marinierte Pioppinipilze	4,00
Ziegenkäse und Pflaume im Speckmantel	4,00
Rote Bete, Salzzitrone, Schafsjoghurt	4,50
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Onsenei	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Mangochutney	4,50
Räucherforellentortilla, Meerrettichschaum	4,50
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Entenrillette mit Whiskypflaumen	5,00
Vitello tonato	5,00
Wachtelbrust, Wirsingpüree	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Pastrami, Mango-Spitzkohlsalat	6,00
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	6,00
Mango-Sorbet, Schokoladen-Schaum	5,00
Quitten-Tarte Tatin, mit Sahne	4,50
mit Vanille-Rum-Eis	6,50

Salate

Wintersalat:

Himbeer,- Walnuss-, Balsamico-Dressing	8,00
mit gratiniertem Ziegenkäse	12,50

Suppe

Grünkohl-Kokos-Suppe gebratener Rotbarsch	6,50
--	------

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat	12,50
berliner Blutwurst (Bünger), gebratene Birne Kartoffel-Selleriestampf	12,50
½ Taube ausgelöst, Artischocken barigoule Oreganopolenta	14,50

Hauptspeisen

Bärlauchgnocchi, junger Mangold Miso-Kurkumasabayon Feldsalat, Birne, Fenchel	16,50
Sauerbraten von der Ochsenbacke, getrüffelter Kohlrabi, Kartoffel-Maronenroulade	18,00
Seeteufelfilet, BBQ-Calamarettisauce Kartoffel-Erbsenstampf, Sauerkleewurzel confierte Tomate	21,00
irisches dry aged Entrecôte, Quitte Zucchini mit Caponatafüllung Kräuterpolenta	26,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch	12,50
hessischer Apfeltraum, Pflaumensauce, Mandeleis	9,50