

Aus der Vitrine

Oliven in Kräuter Öl	2,00
Handkäse mit Musik	3,50
Kichererbsen-Mousse	3,50
Spinatsalat mit Pinienkernen	3,50
Ziegenkäse und Pflaume im Speckmantel	4,00
Rote Bete, Salzzitrone, Schafsjoghurt	4,50
Frankfurter Grüne Soße, wachswiches Bio-Ei	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Mangochutney	4,50
Krabbentortilla, Meerrettichschaum	4,50
Vitello tonato	4,50
Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
Spanferkelbäckchen, toskanischer Palmkohl	5,00
Rehterrine, Whiskypflaumen	5,00
Wachtelbrust, Steckrübengemüse	5,00
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Pastrami, Bacon jam, Cole slaw	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
gratinierter Rinderknochen, Feigenpüree	
Feldsalat, Granatapfel	5,50
Himbeer-Sorbet, Schokoladen-Schaum	5,00
Quitten-Tarte Tatin	
mit Bio-Sahne	4,50
mit Vanille-Eis	6,50

Salate

Wintersalat:

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

Suppe

Sellerie-Petersilien-Suppe,
gebratene Entenbrust 6,50

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat 12,50

Berliner Blutwurst von Bünger,
Ingwerpflaumen, Vanille-Kartoffelstampf 12,50

Hauptspeisen

Steinpilz-Spinatknödel in Parmesankruste
Schwarzwurzelragout,
Salat, Pastinake, Apfel, Radicchio, Nuss 17,00

geschmorte Lammschulter, Berberitze,
Safranpilaw, Kürbis, Romanesco 18,00

Gin-Lachs, Rote Betecarpaccio,
Gurken-Apfel-Meerrettichgemüse,
Kartoffel-Schnittlauchstampf 19,00

Entenbrust, Blutorangensauce,
Rotkohl, Kartoffel-Steckrübengratin 23,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch 12,50

Quitten-Crème brûlée, Gerstenmalz-Eis
Earl grey-Pflaumen, Schokoladenkuchen 9,50