

MONTAG – DONNERSTAG & SONNTAG VON 12:00 UHR – 22:00 UHR
FREITAG & SAMSTAG 12:00 UHR – 22:30 UHR

LEICHT DURCH DEN HERBST

LIGHT THROUGH THE AUTUMN

PULLED LACHS 24

GEBACKENER LACHS / SAUTIERTE SPECKBOHNEN
EINGELEGTE BIRNE / CRÈME FRAICHE / BRIOCHE

PULLED SALMON

*BAKED SALMON / SAUTÉED BACON BEANS
PICKLED PEAR / CRÈME FRAICHE / BRIOCHE*

GARNELEN 26

GEBRATENE GARNELEN / RISOTTO
ORANGEN - FENCHELSALAT

PRAWNS

*PRAWNS FRIED / RISOTTO
ORANGES – FENNEL SALAD*

ROASTBEEF 36

ROASTBEEF (200G) GEBRATEN
KNOBLAUCH – KARTOFFELPÜREE / PILZE / JUS

ROASTBEEF

ROASTBEEF (200G) ROASTED / GARLIC- MASHED POTATOES MUSHROOMS / JUS

MAISHÄHNCHEN	27
SOUS VIDE GEGARTE MAISHÄHNCHENBRUST RAHMWIRSING / KICHERERBSENPUREE	
CORN - FED CHICKEN	
<i>SOUS VIDE COOKED CORN - FED CHICKEN BREAST CREAMED SAVOY CABBAGE / CHICKPEA PUREE</i>	
KÜRBIS	10
ORIENTALISCHE KÜRBISSUPPE KNOBLAUCH – PARMESANBROT	
PUMPKIN	
<i>ORIENTAL PUMPKIN SOUP GARLIC – PARMESAN BREAD</i>	
GNOCCHI	24
ROTE BEETE – ORANGEN GNOCCHI KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE / CHIMICHURRI GEHACKTE NÜSSE	
GNOCCHI	
<i>BEETROOT – ORANGE GNOCCHI GOAT CHEESE / CHIMICHURRI / CHOPED NUTS</i>	
HASELNUSS	13
HASELNUSS - CRÈME BRÛLÉE / SALZ – KARAMELL EIS	
HAZELNUT	
<i>HAZELNUT - CRÈME BRÛLÉE / SALTED CARAMEL ICE CREAM</i>	