



Vorneweg

3 Garnelen mit Wasabi im Tempura Teig gebacken & Curry Dip 10 €

Frühlingsröllchen & Samosa mit Curry Dip (Vegan) 7 €

Luftgetrocknete Iberico Salami, Oliven, Manchego & Aioli 9 €

Kleinigkeiten

Currywurst von der Merguez mit Cous Cous & Ras El Hanut 14 €

Meersfrüchtesalat mit Fenchel, Oliven, Zitronen-Olivenöldressing 15 €

Anti Pasti - gegrilltes & eingelegtes Gemüse mit Grana Padano & Sherry Essig 12 €

Burrata mit grünem Spargel, Salzzitrone & Strauchtomaten 14 €

Shrimps Cocktail – Der Klassiker, Garnelen in Cocktailsoße 14 €

Im Salzteig gebackene Rote Beete mit Ziegenfrischkäse, Brombeeren 14 €

Vitello tonnato -rosa gebratenes Kalbfleisch & Thunfischkrem, 14 €

Sesam Möhren mit Hummus & gebackenen Fallaffelbällchen 13 €

Gebratenes Pack Choi Gemüse mit Shiitake Pilze & Wasabi – Yuzu Dressing 15 €

Thai Curry Süppchen mit gebratenem Garnelenspieß 10 €

Tafelspitzbouillon mit Markklößchen & Wurzelgemüse 7 €

Wildkräutersalat mit Croutons, Kernen & Sprossen 8 €

Wir kochen frisch, deswegen darf es auch mal länger dauern, vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise sind in Euro & beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Jegliche Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewichte

Hauptspeisen

Kürbis gefüllte Teigtaschen in Kokos Curry Soße
mit karamellisiertem Gemüse & Wildkräuter 17 €

Kotelette vom Duroc Schwein
mit Rotweinsauce, Salsa Verde, tomatisiertem Gemüse, Süßkartoffel Churros 27 €

Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein
gefüllt mit italienischem Trüffelschinken & Camembert
Pommes frites & Kalbsrahmsauce 24 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet und geschmortes Rinderbäckchen
mit Spätburgundersauce, Möhrchen & Spätzle 35 €

Französische Maishähnchenbrust
mit knackigem Salat, Croutons, Mango, Strauchtomaten & Kürbis Granola 20 €

Fischsüppchen
mit gebratenen Filets von Lachs, Zander, Kabeljau & Garnele
Croutons & Aioli 27 €

Garnelennudeln
mit 5 gebratenen Garnelen, Pak Choi & Thai Curry Soße 24 €

Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Hummer Sauce, tomatisiertes Gemüse, grüner Spargel & Tagliarini Nudeln 24 €

„Für unsere Naschkatzen“

Karamellierter Kaiserschmarren mit Apfelmus & Preiselbeeren 10 €

Vanille Creme brûlée mit Kompott von wilden Heidelbeeren & Himbeersorbet 10 €

Tiramisu classico mit Marsala parfümiert & Erdbeersalat mit Vanilleeis 10 €

Erdbeeren mit Vanilleeis, Schlagsahne & Mandelhippe 10 €