

Vorspeisen

Ziegenkäse-Cannelloni
Lauch / Tomate / Bärlauch

10 € vegetarisch

Marinierte Lachsforelle aus Schönfeld
Gurken-Kimchi / Sauerrahm / gebackene Haut

11 €

Handgeschnittenes Kalbstatar
*Schnittlauch / Buttermilch /
grüner Spargel / Parmesan*

15 €

Suppe

Caprese mal anders
*geeistes Tomatensüppchen / Büffelmozzarella /
Basilikum / Olivenöl*

9 €

Hauptspeisen

Cremiges Pfifferlings-Risotto
Pulpo sous vide / Pecorino / Schnittlauch / Tomate

Zwischengang	16 €	vegetarisch	12 €
Hauptgang	23 €	vegetarisch	17 €

Hausgemachte Rote Beete Spaghetti
Meerrettich / Mangold / Sesam

18 € vegetarisch

Geschmortes Ochsenbäckchen

Rahmpolenta / grüner Spargel / Portweinjus

24 €

Gebratenes Filet vom Stör aus Jessen

*Geschmorter Pak Choi / confierte Kartoffeln /
Zitronengrasschaum*

24,5 €

Gefüllte Fasanenbrust

Sommertrüffel / Pfifferlinge / Kartoffelbaumkuchen / Trüffeljus

25 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet

*Pfifferlinge / Café de Paris-Kruste /
hausgemachte Salbei-Gnocchi / Sauce Choron*

28 €

Dessert

1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis
auf Schokoladen-Crumble

3,5 €

Crème Brûlée vom Rotschmierkäse
mit Feigentarte

7,5 €

Hausgemachte Joghurt ravioli
dunkle Schokolade / Erdbeersorbet

8 €

Tartelette von weißer Schokolade
Mango / Passionsfruchtsorbet

9 €