

Empfehlungen des Küchenchefs

Vorspeisen

Blumenkohlsuppe Fermentierter Knoblauch Gehobelte Salzmandeln	7,50 €
Carpaccio von gebeizter Beete (vegetarisch) Karamellisierte Apfel Haselnuss Hüttenkäse Leinöl	12,50 €

Hauptspeisen

Gebackener Blumenkohl (vegetarisch) Tatar von Tomate und Aprikose Hummus Gölles Tomatenessig Mirin	18,50 €
Königsberger Klopse halb und halb Beete Kapern Kartoffelpüree Apfel	18,50 €
Ragout von Achatschnecke und Pfifferlingen Nesselkraut-Risotto	19,50 €
Gourmet-Pizza mit frischen Pfifferlingen und Bresaola Pfifferlinge Bresaola Parmesan Thymian Rucola	18,50 €

Desserts

Hausgemachtes Eis je Kugel	2,50 €
EISSORTEN: Kürbiskern – Erdbeer-Sahne – Weiße Schokolade-Lakritz Rosmarin-Honig-Ziegenmilch – Haselnuss-Sahne – Erdbeer-Sahne	

Sehr geehrter Gast,

wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:

Glutenhaltige Getreide - Eier - Fische - Sojabohnen - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf - Sesam - Schwefeldioxid und Sulfide - Lupinen - Weichtiere

Da wir täglich frisch für sie kochen, könnte es sein, dass Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten, die in der Karte und auf der Tafel stehen, vorhanden sein könnten. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten können.