



Suppen

Consommé Double
Chesterstange/Ochsenschwanz-Maultasche/Wurzelgemüse
9,50

Petersilienwurzelcreme
Wachtelei/Confierte Petersilienwurzel
9,50

Fischsuppe „Steinernes Schweinchen“
Safran/Knoblauchbrot
16,00

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse
Honig/Nüsse/Wildkräuter
13,00

Rote Bete-Quinoa-Salat
Portulak/Pulpo/Olivenölpudding
14,50

Weckewerk 2.0
Saure Gurke/Kartoffel/Zwiebel
14,50

Carpaccio vom Weiderind
Parmesan/Kirschtomate/Rucola
19,00

Tatar vom Weiderind
Pilze/Perzwiebeln/Quitte
19,00

Vegan

Geschmorte Süßkartoffel
Dreierlei Karotten/Patisson/Marone
17,50

Vegetarisch

Risotto mit gebratenen Pilzen
Onsenei/Wildkräuter
21,00



Nudeln

Trüffel-Tagliatelle
21,50

Fisch

Gebratene Garnelen in Knoblauch
Petersilie/Risotto
24,00

Offene Fischlasagne
Pernod/Tomate/Grillgemüse
24,00

Skrei unter der Walnusskruste
Safran/Kartoffel/Mangold
26,00

Seezunge
Nussbutterpüree/Fenchelgemüse
Preis nach Tagesangebot

Fleisch

Schwarzfederhuhn
Kürbis/Marone/Korianderjus
22,00

Zweierlei von der Ziege
Ragout/Tortellini/Aprikose/Steckrübe/Kerbel
23,00

Sauerbraten von der Ochsenbacke
Brezelknödel/Apfel/Traube/Rotkohl
24,00

Kotelett vom Duroc-Schwein
Pilze/Polenta/Tomate
24,00

Rinderfilet unter der Blutwurstkruste
Karotte/Süßkartoffel/Jus
32,00



Dry-Aged-Beef vom Galloway-Rind von unserem Landwirt Raschke aus Besse

Rib Eye Steak
28,00

Kalbskotelett
29,00

Rinderrücken
28,00

T-Bone Steak
39,00

Für zwei Personen

Chateaubriand
p. P. 36,00

Zu allen Steaks servieren wir :
Jus/Ingwer-Koriander-Mayo/
Süßkartoffel-Pommes/Beilagensalat

Dessert

Tarte Tatin
Vanille/Zimt
9,50

Allerlei von der Blutorange
Sorbet/Gel/Mousse/Tiramisu/Kompott
11,00

Valrhona Schokolade „Black & White“
Küchlein/Mousse/Eis
11,00

Käsevariation
Früchtesenf/Früchtebrot
12,00