



Suppen

Spargelcremesuppe
Räucherlachs/Kresse
8,50

Sauerampfer-Süppchen
Jakobsmuschel/Kresse
9,50

Geflügelessenz
Wurzelgemüse/Praline/Kerbelöl
9,50

Fischsuppe „Steinernes Schweinchen“
Safran/Knoblauchbrot
16,00

Vorspeisen

Mango-Basilikum-Salat
Ziegenkäse/Nüsse
13,00

Kasseler Grüne Sauce
Kartoffel/Ei/Schweinebauch
16,00

Carpaccio vom Weiderind
Parmesan/Kirschtomate/Bärlauch
17,00

Pulpo und Jakobsmuschel
Zitrusfrucht/Malto/Petersilie/Knoblauch
18,00

Tatar vom Weiderind
Kartoffel/Wachtelei/Wildkräuter
19,00

Vegan

Gemüse-Curry
Süßkartoffel/Sprossen/Papadam
17,00

Vegetarisch

Gefüllte Tortelloni
Grüner Spargel/Radieschen/Rettich/Erbse
18,00

Nudeln

Trüffel-Tagliatelle
Zwischengang 19,90
Hauptgang 29,50



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

Dry Aged Steaks sind die besten Steaks der Welt. Traditionelles Reifeverfahren von Rindfleisch am Knochen. Reifebedingungen 21 bis 28 Tage, bei 60% Luftfeuchtigkeit und ein Grad Temperatur. Fleisch verändert seinen Geschmack durch enzymatische Aktivitäten im Muskel.

Rib Eye Steak
28,00

Kalbskotelett
31,00

Rinderrücken
28,00

T-Bone Steak
39,00

Für zwei Personen

Chateaubriand
p. P. 36,00

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

Fleisch

Perlhuhn
Radieschen/Chili/Rettich/Sellerie
19,00

Kalbsbäckchen
Karotte/Vanille/Polenta
22,00

Filet vom Iberico-Schwein
Lardo/Frühlingslauch/Fregola
24,00

Zweierlei vom Lamm
Bohne/Birne/Kartoffel
32,00



Spargel

250 g Spargel
Neue Kartoffeln/Sauce Hollandaise/
zerlassene Butter
20,50

Wählen Sie dazu:
Roher und/oder gekochter Schinken
7,00

Perlhuhnbrust
9,00

Kalbsschnitzel in Bärlauchkruste
10,00

Lachsfilet
10,00

Kleines Filet vom Galloway-Rind
14,00

Tagliatelle mit Spargel
Bärlauch/Kirschtomaten
17,50

Fisch

Gebratene Garnelen
Risotto/Bärlauch
24,00

Adlerfisch und Kaisergranat
Risotto/Sepia/Grüner Spargel
26,00

Seeteufel
Mango/Kokos/Zitronengras/Wildreis
29,00

Dessert

Schokoladen Crème brûlée
Mango/Sorbet
9,50

Zitronentarte
Beerensalat/Minzpesto/Weiße Schokolade
9,50

Käsevariation
Früchtesenf/Nussbrot/Weintrauben
13,00