

Für unsere kleinen Gäste

KLEINES ORIGINAL KALBSSCHNITZEL mit Fritten	€ 11,80
BUTTERNUDELN Parmesan	€ 5,80
PORTION FRITTEN Ketchup/ Mayonnaise	€ 5,80

GERNE LADEN WIR JEDES KIND NOCH AUF EIN HAUSGEMACHTES EIS EIN

Vorspeisen

BURRATA Lauwarme Ochsenherztomate Basilikum-Öl Himbeersorbet Hausgemachte Focaccia	€ 14,80
BEEF TATAR HERZWERKSTYLE MIT ROTSCHWANZ-GARNELE Krustenbrot Eigelb Kapern-Sardellenmajo Wildkräutersalat Senfeis	€ 18,80
TATAKI VOM YELLOWFIN TUNA Sesam Avocado Rettich Mango Reismudel	€ 21,00
GEGRILLTE PULPO Röstgemüse Aioli hausgemachte Focaccia	€ 17,80
GETRÜFFELTE SELLERIECREMESUPPE Kartoffelpraline Speckschaum	€ 11,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Hauptspeisen

HAUSGEMACHTE TOMATEN -FALAFEL Tomatensalat Vanille Himbeersorbet Wildkräuter Süßkartoffelpüree	€ 20,50
GESCHWENKTE LINGUINE Pulpo Krustentier Chorizo Parmesan Tomatenschaum	€ 26,80
GEBRATENE ZANDER Birne Bohne Speck Schnittlauchpüree	€ 31,00
WIENERSCHNITZEL VOM KALB handgerührte Waldbeermarmelade Kartoffel-Gurken-Salat Kernöl Kapern-Sardellen-Majo	€ 29,80
FILET VOM FRIESISCHEM WEIDE RIND (CA. 200 g) Grillgemüse hausgemachte Kartoffel-Gnocchi Kräuter-Jus Tomatenschaum Parmesancrunch	€ 46,00
KALBSRAHMGULASCH Zwiebelgewächse Polenta Rosmarin Parmesan	€ 25,80
GESCHMORTE KRÄUTERHÄHNCHENKEULE gegrilltes Gemüse Aioli hausgemachtes Focaccia Wildkräutersalat	€ 24,80

Desserts

SAUERKIRSCH BRÛLÉE Baiser Beeren Schokoladeneis	€ 13,80
APFELCRUMBLE Vanilleschaum Apfelkompott Crunch weißes Schokoladeneis	€ 11,80

Salatkarte

KLEINER VORSPEISENSALAT

Verschiedene Salatsorten | selbst gepickeltes Gemüse (süß-sauer) | Nusskernmix salzig-süß | Kirschtomaten | saisonales Obst | Hausdressing

€ 7,00

GROSSE SALATE

Verschiedene Salatsorten | selbst gepickeltes Gemüse (süß-sauer) | Nusskernmix salzig-süß | Kirschtomaten | saisonales Obst

€ 12,50

WAHLWEISE MIT:

Grillgemüse

€ 16,50

Hausgemachte Tomaten-Falafel

€ 18,00

Tranche vom gebratenen Zander | Salsa Verde

€ 26,00

Geschmortes Kräuterhähnchen

€ 21,80

Gebratene Streifen vom grasgefütterten Weiderind (ca. 160 g) | Jus

€ 28,00

WAHLWEISE MIT:

Hausdressing | Waldbeerendressing | Limetten-Asia-Dressing

BROTKORB MIT TAGESDIP

€ 5,00

BROTKORB

€ 3,50

Fleischteile

TOMAHAWK-USA GREATER OMAHA FED BLACK ANGUS (nur auf Vorbestellung) Preis je 100 g mit Knochen	€ 18,50
DRY AGED TOMAHAWK VOM LANDSCHWEIN (CA. 300 g)	€ 36,00
ROASTBEEF VOM GRAIN FED BLACK ANGUS Portioniert in 200g, 300g & ca. 1000g (4 Personen) Preis je 100 g	€ 11,50
ROTSCHWANZ GARNELEN 4 Stück	€ 10,00
RINDERFILET VOM FRIESISCHEM WEIDE RIND Portioniert in 200g, 300g Ein ganzes Filet (4-5 Personen) Preis je 100 Gramm	€ 15,50

BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH FLEISCHSTÜCKEN UND FISCHFILETS DES TAGES

GEMÜSEBEILAGEN:

Verschiedene Salatsorten selbst gepickeltes Gemüse (süß-sauer) Nusskernmix salzig-süß Kirschtomaten saisonales Obst Hausdressing	€ 7,00
Grillgemüse	€ 5,50
Kartoffel-Gurken-Salat	€ 6,60
Gebratene Waldpilze	€ 5,50
Zwiebelgewächse	€ 4,80
Hausgemachte Gnocchi	€ 6,50

SÄTTIGUNGSBEILAGEN:

Trüffelritten	€ 7,60
Linguine	€ 5,80
Tomaten - Falafel	€ 5,80
Süßkartoffelpüree	€ 4,80
Schnittlauchpüree	€ 5,60
Süßkartoffelfritten	€ 5,50
Gebratene Rosmarin-Parmesan Polenta	€ 6,00

SOSSEN & DIPS

Salsa Verde, Tomaten-Schaum, Speckschaum, Aioli, Teriyaki Soße,
Jus, Kräuterbutter

je € 3,50