

VORSPEISE

| | |
|---|----------|
| Bärlauchschaumsuppe mit Sandelholzlachs | 9 |
| Waldorfsalat „Salat Klassiker“ Sellerie, Walnuss, Mandarine ...mit geräucherter Entenbrust | 16 18 |
| Bretonische Makrele Apfel : Schwarzwald Gin : Kaiso Salat | 17 |
| Beef Tartare Gartengurke : Schwerter Senf : Landei | 18 |

FISCH

| | |
|--|----|
| Scholle „Finkenwerder Art“ Krabbe & Speck : Erbse : Kartoffelmousseline | 28 |
| Steinbutt Kotelett (250g) Hummer Bolognese : Brunnenkresse Spinat : Steckrübe | 39 |
| Rote Garnele Rote Garnele „Carpaccio“ mit Tomate, Avocado & Mandeln Geröstete rote Garnele, Sud und gebackene Praline | 37 |

Herkunft
Scholle : Nordsee / Makrele : Frankreich
rote Garnele : Mittelmeer / Steinbutt : Spanien
Rind : Australien / Flanksteak : CND / Duroc : Spanien

Preise in € inkl. MwSt.

FLEISCH

| | |
|---|----|
| Heritage Angus Beef Flanksteak “raised in Canada” Buchweizen : Cima di Rapa : Schwarzwurzel | 27 |
| Filet & Zupfbraten vom Duroc- Schwein Risotto : Wildkräuter : Pilze | 26 |
| Rinderfilet Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge | 35 |
| oder als Chateaubriand für 2 Personen (450g) | 84 |

DESSERT

| | |
|--|----|
| Ivoire „Valrhona“ Rhabarber & Weizen | 12 |
| Mandeldessert Toffee & Orange | 12 |
| Rohmilchkäse der Saison mit Feigensenf | 16 |
| <i>...unser Tipp</i> | |
| Hausgemachte Petits Fours | 8 |