

BISTROKARTE

Apfel-Sellerie Cremesuppe | Rosmarin Croûtons

apple-celery cream soup | rosemary croutons

€ 12

Salatbowl | Geröstete Nüsse

saladbowl | roasted nuts

€ 13

zusätzlich mit Ziegenkäse

with goatcheese

€ 16

Rote Beete Gnocchi | Babyspinat | Pinenkerne

beetroot gnocchi | baby spinach | pine nuts

€ 19

Filet vom Adlerfisch | Kartoffel-Limettenpüree | Krustentierrahm

fillet of redfish | potato-lime purée | shellfish cream sauce

€ 32

Ochsenbacke | Tomaten-Zucchini-Tarte | Wilder Brokkoli

ox cheek | tomato-zucchini tart | wild broccoli

€ 36

Gebackene Fleischwurst | Drillinge | Grüne Sauce | Schmorzwiebeln

baked sausage | baby potatoes | green sauce | braised onions

€ 18

Tagliolini | Wintertrüffel (vegan)

tagliolini | winter truffles (vegan)

Zwischengang

intermediate course

€ 19

Hauptgang

main course

€ 25

Schokoladen Millefeuille | Kandierte Orangen

chocolate mille-feuille | candied oranges

€ 12

Tagessorbet

sorbet of the day

€ 5