

Vorspeisen:

<i>12 Weinbergschnecken in Knobi-Kräutersauce</i>	<i>€ 17</i>
<i>Tatar vom Rind zum selbst anmachen, garniert</i>	<i>€ 21</i>
<i>Norw. Lachs mit Miso-Paste flambiert, Pak Choi-Pfirsich-Salat und Orangen-Ingwer Dressing</i>	<i>€ 22</i>
<i>Eingelegtes Gemüse mit Glasnudelsalat u. Gurken-Dressing</i>	<i>€ 12</i>
<i>Sommersalat mit Melone, Orangen und Fetakäse</i>	<i>€ 14</i>
<i>Pflücksalat mit fr. Pfifferlingen, Croutons, und Tomaten</i>	<i>€ 16</i>

Suppen:

<i>Gurken-Kaltschale mit Backerbsen und Gurkenstreifen</i>	<i>€ 7</i>
<i>Zucchini-Curry-Suppe mit Creme Fraiche und Croutons</i>	<i>€ 8</i>
<i>Frische Pfifferling-Schaumsuppe mit Lauchstreifen</i>	<i>€ 9</i>

Fischgerichte:

<i>Buttermakrele mit Karottenpürree, Blattspinat, Kichererbsen und Safransauce</i>	<i>€ 24</i>
<i>Filet vom Papageienfisch mit Mango-Kokos-Risotto</i>	<i>€ 26</i>
<i>Hechtklößchen auf Mangold mit Apfel-Kartoffelstampf</i>	<i>€ 23</i>
<i>Matjesfilets mit Prinzessbohnenalat, Hausfrauensauce und Pellkartoffeln</i>	<i>€ 19</i>

Fleischgerichte:

<i>Barberie-Entenbrust mit Orangen-Kürbis Pürree Shii Take Pilzen, Granatapfel und Orangensauce</i>	€ 28
<i>Spessart Rehragout mit Semmelknödeln Pilzen, Birne und Preiselbeeren</i>	€ 20
<i>Karree vom Ibericoschwein mit überbackenen Artischocken und kleinen Kartoffeln</i>	€ 27
<i>Wiener Zwiebelrostbraten mit jungen Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 21
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelingeln, Röstzwiebeln und Kartoffelstampf</i>	€ 22
<i>Pochiertes Kalbsfilet mit Gemüsekügelchen, Perlgrauen und gedünsteten Champignons</i>	€ 32

Vegetarisch:

<i>Kürbis Tikka Masala mit Gemüse, Basmatireis und gebackener Banane</i>	€ 15
<i>Papardelle mit Ragout von frischen Pfifferlingen</i>	€ 18
<i>Chicoree „saus vide“ mit Cous Cous ,Erbsen und Maracuja Sauce</i>	€ 17

Desserts:

<i>Mascarponecreme mit Zwetschgen und Pflaumensorbet</i>	€ 8
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	€ 7
<i>Schoko-Kokos-Panna cotta auf süßem Kürbiskompott</i>	€ 10
<i>Käseteller mit Trauben und Feigensenf</i>	€ 11
<i>Ananas-Kokos Mousse mit Kokoschips und Ananasscheiben</i>	€ 12

unser dreigang Menü:

Sommersalat mit Melone, Orangen und Feta

*Spessart Rehragout mit Semmelknödeln
Pilzen, Birne und Preiselbeeren*

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Pflaumensorbet

€ 38

unser vegetarisches Menü:

Eingelegtes Gemüse mit Glasnudelsalat u. Gurken-Dressing

Gurken-Kaltschale mit Backerbsen und Gurkenstreifen

*Chicoree „saus vide“ mit Cous Cous , Erbsen und
Maracuja Sauce*

Ananas-Kokos Mousse mit Kokoschips und Ananasscheiben

€ 45

unser fünfgang Menü:

*Norw. Lachs mit Miso-Paste flambiert, Pak Choi-Pfirsich-
Salat und Orangen-Ingwer Dressing*

Frische Pfifferling-Schaumsuppe mit Lauchstreifen

*Buttermakrele mit Karottenpürree , Blattspinat, Kichererbsen
und Safransauce*

*Barberie-Entenbrust mit Orangen-Kürbis Pürree
Shii Take Pilzen, Granatapfel und Orangensauce*

Schoko-Kokos-Panna cotta auf süßem Kürbiskompott

€ 76