

## *Vorspeisen:*

<i>Warmer Ziegenkäsesalat mit Tahini-Dressing, Kirschtomaten und Heidelbeeren</i>	<i>€ 16</i>
<i>Mediterraner Oktopussalat mit Fenchel und Oliven</i>	<i>€ 18</i>
<i>Birnencarpaccio mit Pflücksalat und Parmaschinken</i>	<i>€ 15</i>
<i>Caprese-Türmchen mit Crostini-Chips mit Büffel-Mozzarella</i>	<i>€ 17</i>
<i>Entenstopfleber-Terrine mit Portweingelee, glacierten Trauben und hausgemachtem Brioche</i>	<i>€ 22</i>

## *Suppen:*

<i>Frische Paprikasuppe mit weißen Bohnen und Kräuteroel</i>	<i>€ 8</i>
<i>Suppe von Atlantik-Fischen mit Lachsklößchen</i>	<i>€ 9</i>
<i>Apfel-Selleriesuppe mit Hähnchenbruststreifen</i>	<i>€ 7</i>

## *Fischgerichte:*

<i>Skreifilet auf Mascarpone-Kartoffelpüree mit Chorizo-Gremolata</i>	<i>€ 27</i>
<i>Gebackenes Wallerfilet aus dem Main auf warmen Kartoffelsalat mit Sc. Tatar und Tomatenwürfeln</i>	<i>€ 24</i>
<i>Baby-Oktopus mit Garnelen in Weißweinsauce, wildem Broccoli und Taglierini</i>	<i>€ 25</i>
<i>Red Snapper-Filet mit Gemüse in Folie gebacken mit Limettensauce</i>	<i>€ 26</i>

## *Fleischgerichte:*

<i>Barberie-Entenbrust mit Honig mariniert, Traubensauce, Lauchstreifen und Fondant-Kartoffeln</i>	<i>€ 29</i>
<i>Lammhinterhaxe mit Ratatouille auf Kartoffelstampf</i>	<i>€ 22</i>
<i>Schweinefilet mit Nußkruste, Sellerie-Gratin und Apfel-Kartoffel Mousse</i>	<i>€ 25</i>
<i>Hänchenkeule gefüllt mit Pancetta, Zwiebeln und Croutons, Walnußsauce und Polenta</i>	<i>€ 24</i>
<i>Schweinebauch „ Saus Vide“ mit Apfel - Chutney, eingelegten Senfkörner und Wasabi Gemüse</i>	<i>€ 22</i>
<i>Kalbsrückensteak mit Austernpilzen und Gemüsegratin</i>	<i>€ 32</i>

## *Vegetarisch:*

<i>„Kibbeh“ Bulgurtasche gefüllt mit Roten Beten und Walnüssen mit Granatapfel und Kräuter dip</i>	<i>€ 16</i>
<i>Toscanische Champignonpfanne</i>	<i>€ 12</i>

*€ 17*

## *Desserts:*

<i>Schoko-Crepes-Cannelloni gefüllt mit Mangomousse und Mangoeis</i>	<i>€ 12</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Creme Fraiche Cheese Cake mit Beeren und Crumble</i>	<i>€ 10</i>
<i>Käseteller mit Trauben und Feigensenf</i>	<i>€ 11</i>
<i>Orangen-Panna Cotta mit marinierten Mandarinen und Pistatien-Crumble</i>	<i>€ 9</i>

*unser dreigang Menü:*

*Birnencarpaccio mit Pflücksalat und Parmaschinken*

*Lammhinterhaxe mit Ratatouille auf  
Kartoffelstampf*

*Creme Fraiche Cheese Cake mit Beeren und Crumble*

€ 38

*unser vegetarisches Menü:*

*Warmer Ziegenkäsesalat mit Tahini-Dressing, Kirschtomaten  
und Heidelbeeren*

*Frische Paprikasuppe mit weißen Bohnen und  
Kräuteroel*

*„Kibbeh“ Bulgurtasche gefüllt mit Roten Beten und  
Walnüssen mit Granatapfel und Kräuterdip*

*Hausgemachtes Eis und Sorbet*

€ 45

*unser fünfgang Menü:*

*Caprese-Türmchen mit Crostini-Chips mit  
Büffel-Mozzarella*

*Apfel-Selleriesuppe mit Hähnchenbruststreifen*

*Skreifilet auf Mascarpone-Kartoffelpüree mit  
Chorizo-Gremolata*

*Kalbsrückensteak mit Austernpilzen und Gemüsegratin*

*Schoko-Crepes-Cannelloni gefüllt mit Mangomousse und  
Mangoeis*

€ 76