

Speisen

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht, wir empfehlen 2-3 Gerichte pro Person. Die tierischen Produkte, sowie das Gemüse kaufen wir bei Landwirten/Produzenten aus unserer Region. Das Handwerk steht im Vordergrund, daher bereiten wir alle Speisen bis auf den letzten Soßenkleks selbst zu.

Kalt

Brot aus der Mehlwerkstatt zweierlei hausgemachte Dips	6,00 €
Eiersalat Rotkohl Senf	12,50 €
Gratinierter Lion`s Mane Bittersalate Sonnenblumenkerne	16,50 €
Gebeizte dry-aged Lachsforelle Paprika geräucherter Schmand	21,50 €
Tatar vom Bio-Rind Käsesandwich Schnittlauchvinaigrette	22,50 €

Warm

Karamellierte La Ratte Kartoffel Lauch Röstzwiebel	14,00 €
Gerösteter Spitzkohl Miso Haselnüsse	12,50 €
Pastinakentempura Walnuss-Kräuter-Pesto Apfel	13,50 €
Zander (ike-jime) Grünkohl Sauce Foyot	24,50 €
Geschmorte Rinderschaukel Austernpilze Knoblauch	23,50 €

Süß

Butterkuchen Apfel Karamell Zitronenmelisse	9,30 €
Estragon Panna Cotta Heidelbeere Granola	9,30 €
Zum Dessert empfehlen wir Riesling Auslese 2020, Weingut Korrell 0,05l	6,00 €

