

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 €
Soja-Ei Kohlrabi Meerrettich	12,50 €
Dry-aged Lachsforelle, kalt geräuchert Kartoffelmochi Dill	21,00 €
Tatar vom Bio-Rind Käsesandwich Schnittlauchvinaigrette	22,50 €

Warm

Karamellierte La Ratte Kartoffeln Apfel beurre blanc Zwiebelgewächse	13,00 €
Gerösteter Spitzkohl Miso Haselnüsse	12,00 €
Spargeltempura Walnuss-Petersilienpesto Birne	15,90 €
Topinambur Pilzcreme Sauce Hollandaise	15,50 €
Gebratener Zander (ike-jime) Blutwurst Kräuterseitlinge (auch ohne Blutwurst möglich)	24,50 €
Geschmortes Bio-Lamm Buchweizen rote Zwiebeln	23,50 €

Süß

Erdbeere Zitronenmelisse Pfeffer	9,30 €
Ziegenkäsemousse Rhabarber Butterstreusel	9,30 €

