

# Abendkarte

Dienstag bis Samstag ab 17.00

## Vorspeisen

*Sauerteigbrot mit Erbsen Guacamole	4.5
*Oliven von Theodora, Manchego, Brennessel Pesto, Balsamico Zwiebel	7.5
* Burrata, Indigo Blue Tomate, karamellisierte Koriandersamen, Basilikum Öl	12.5
*Ceviche von Kräuterseitlingen, Maracuja, Süßkartoffel, Wassermelone	12.5
*Rilette vom gegrillten Lachs, eingelegte Wachsbohnen, Senfgurke, Dill	12.5
*Sardinen “ Maria Organic “, Petersilien- Kapern Salat, Brioche, Limette	12.5
*Simmentaler Rind, Feldsalat, Rote Bete Remoulade, Laugen Croutons	12.5

## Hauptspeisen

*Tagliatelle, Pfifferlinge, Pak Choy, Rosmarin Jus, Belper Knolle	18.5
*gebratenes Seehechtfilet, Erbsen- Limetten Risotto, Tomaten Chutney, Pimente d´ Espelette	24.5
*geschmortes von der Ochsen Schulter, Safran Polenta, Wurzeln, Thymianjus	26.5

## Zum Schluss

* Schoko Portwein Mousse, Rote Grütze, Pumpernickel Cookie Dough	8.5
* Brombeer Cheesecake, Salz Karamell Eis, Johannisbeeren	8.5
* Käseauswahl, Feigensenf, Kalamata Oliven	13
+ luftgetrocknete Salami	15

Allergene oder Unverträglichkeiten?  
Sprich uns einfach an, wir beraten dich gerne!