

STARTER

SAUERTEIGBROT MIT ERBSEN GUACAMOLE	4.5
OLIVEN VON THEODORA, MANCHEGO, KOPFSALAT PESTO, BALSAMICO ZWIEBEL	5.5
CEVICHE VON KRÄUTERSEITLINGEN, MARACUJA, SÜSSKARTOFFEL, KORIANDER	13.5
MOUSSE VOM HOLSTEINER ZIEGENFRISCHKÄSE, GRANOLA, TOMATEN-MELONENSALAT, BASILIKUMÖL	13.5
HAUSGEBEIZTER WERMUT LACHS, FRISEE, RINGELBETE, BRECHBOHNEN, RHABABER	13.5
KALBSTAFELSPITZ, BRIOCHE, SARDINENCREME, PETERSILIIEN-KAPERNSALAT	14.5

HAUPTGANG

FRISCHE GNOCCHI MIT KÜRBIS GEFÜLLT, APFELBUTTER, PFIFFERLINGE, BLATTSPINÄT	19.5
GEBRATENES SEEHECHTFILET, KARTOFFEL-ERBSENPÜREE, ROTER SPITZKOHL, LIMETTENSCHAUM	26.5
ROASTBEEF VOM SIMMENTALER RIND, GRÜNER SPARGEL, SAFRAN POLENTA, PORTWEINJUS	28.5

DANACH

TOBLERONEMOUSSE, BLAUBEERKOMPOTT, KÜRBISKERNKROKANT	8.5
KÄSEAUSWAHL VOM HOF BACKENSHOLZ, APFELCHUTNEY, KALAMATA OLIVEN	14.0
+ LUFTGETROCKNETE SALAMI	15.0

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17 UHR.

DINNER MENU

STARTER

SOURDOUGH BREAD WITH PEAS GUACAMOLE	4.5
OLIVES FROM THEODORA, MANCHEGO, LETTUCE PESTO, BALSAMIC ONION	7.5
CEVICHE OF KING OYSTER MUSHROOMS, PASSION FRUIT, SWEET POTATO OIL, YELLOW BEETS, CORIANDER	13.5
MOUSSE FROM HOLSTEINER GOAT CREAM CHEESE, GRANOLA, TOMATO AND MELON SALAD, BASIL OIL	13.5
HOME-PICKLED VERMOUTH SALMON, FRISEE, BEETROOT, SNAP BEANS, RHUBARB	13.5
VEAL BOILED FILLET, BRIOCHE, SARDINE CREAM, PARSLEY CAPER SALAD	14.5

MAIN COURSE

FRESH GNOCCHI FILLED WITH PUMPKIN, APPLE BUTTER, CHANTERELLES, LEAF SPINACH	19.5
FRIED HAKE FILLET, MASHED POTATOES AND DILL, RED CABBAGE, LIME FOAM	26.5
ROAST BEEF FROM SIMMENTAL BEEF, GREEN ASPARAGUS, SAFFRON POLENTA, PORT WINE JUS	28.5

DESSERT

TOBLERONE MOUSSE, BLUEBERRY COMPOTE, PUMPKIN SEED BRITTLE	8.5
CHEESE SELECTION FROM THE BACKENSHOLZ FARM, APPLE CHUTNEY, KALAMATA OLIVES	14.0
+ AIR-DRIED SALAMI	15.0

TUESDAY TO SATURDAY FROM 5 PM

Fritzis