

# Abendkarte

## Vorspeisen

*Sauerteigbrot mit Erbsen Guacamole	3.5
*Oliven von Theodora, Manchego, Brennessel Pesto, Balsamico Zwiebel	7.5
*Anchovies, Oliven, Peperonata, Tomaten- Brotsalat, Basilikum	12.5
*Mousse vom Holsteiner Ziegenkäse, gegrillte Lila Wurzel, Orangen-Sumach Joghurt	12.5
*Ceviche vom Lachs, Maracuja, Wassermelone, Koriander, Süßkartoffel	12.5
*Tatar vom Kalb, Feldsalat, Parmesan, Croutons	13.5
*Sardinen Maria Organic, Mixed Pickles, Limetten- Schmand	12

## Hauptspeisen

*Frische Safran Tagliatelle, Kräuterseitlinge, Rucola Pesto, getrocknete Tomaten	17.5
*Kabeljaufilet, Kartoffelpüree, Grüner Spargel, Sauce Vierge	21,5
*Roastbeef rosa gebraten, Bratkartoffel, Wildkräutersalat, Frankfurter Grüne Soße	23.5

## Zum Schluss

*Vanille Parfait, Rote Grütze, Sauerklee	7.5
*Weißes Schoko- Balsamico Mousse, marinierte Erdbeeren	7.5
*Käseauswahl, Tomatenmarmelade, Kalamata Oliven, Fritzis Knäcke	13
+ französische Landsalami	15

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