

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
*Rillette von der geräucherten Forelle, gedämpfter Roggen, Erbse, Meerrettich	12.5
*Sardinen “ Maria Organic “, Petersilien- Kapern Salat, Brioche, Limette	12.5
*Maispouardenbrust BBQ, marinierte Wachsbohnen, Tomatillo Salsa, Tortilla	12.5

Hauptspeisen

*Gnocchi mit Ziegenfrischkäse gefüllt, Grüner Spargel, Pfifferlinge Rosmarinjus	18.5
*gebratener Pulpo, Erbsen- Limetten Risotto, Tomaten Chutney, Pimente d´ Espelette	24.5
*Steak vom Simmentaler Rind, Blauer Schwede, Roter Feldsalat, Rotwein- Thymian Butter	26.5

Zum Schluss

* Vanille Rum Parfait, 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!

