

# Nicht nur Appetizer

## Heißer Sommerrausch

Leicht süße Kantaloup-Melone und Mango ergeben mit Kokosmilch und Tandoori-Curry ein grandioses Sommersüppchen.

small € 7,90

## Ganz in Weiß

Der cremige Mozzarella di Buffela funktioniert mit der leichten Säure der Blutorange bestens. Komplettiert wird er mit Lavendel-Öl. Mit von der Partie ist frischer, grüner Basilikum und Koriandersamen.

small € 11,90

## Abenteurer

Mit auf der Mission im Bambuskorbchen, sind gebratener Pulpo am Spieß lackiert mit bestem Teriyaki und pochierte Jakobsmuschel-Mousseline im Ahornblatt. Miso-Majo ist hier der Dip.

small €14,90

## Grandioses Veggi

Wie Phönix aus der Asche inszeniert sich das Ofengemüse. Zum erdigen Geschmack passt ganz ungezwungen das Pistazien-Rauke-Pesto. Lebensfreude bringt die ausgebackene Kartoffelspirale und der zerpfückte Feta.

€18,00

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

## Fischige Fakten

### Stark im Wasser

Ganz unbeschwert, feinsten Thunfisch natürlich aus der Angelrutenfischerei, mit Kern gebraten. Der Aquarello-Risotto mit Pfifferlingen, Pfirsichen & Schalotten vertragen sich fantastisch mit dem Meeresbewohner.

€ 23,90 Probierportion € 16,90

### VORSICHT - Man sagt sie machen süchtig!

Rotgarnelen aus dem Wildfang geröstet, Kokos-Chili-Curry Soße mit Lauch & Knoblauch, leicht geschärft, und Ciabatta sind die Begleiter - Dippen Sie, was das Zeug hält.

Oder:

Mit Spaghetti in würzigem, leicht geschärftem Rauke-Nuss-Pesto & gehobeltem Parmesan - Lecker!

€ 23,00 Probierportion € 17,50

## Süße Schmeichler

### Immer eine kleine Sünde wert

Verzaubert jeden, das Petit Four „5 fach Schokoladenglück“ mit von der Partie-Zartbitter Schokolade, weißes Mousse, Vollmilch-Canache, weißes Schokoladen-Biskuit, Zartbitterschoko-Mürbeteig

€ 4,50

### Modernes Outfit

Rhabarber al dente, vorzüglich dazu die karamellisierten Haselnüsse, der heimgekochte Karamel, die Crumbels aus dem Ofenrohr und das beschwipste Waldmeister-Eis. Lecker.

€ 8,90

### Exklusive Leidenschaft

Pacojetiertes Schwarzes Sesam-Eis, Popcorn-Eis, Vollmilchschokoladen-Eis

Je Kugel € 3,50

# Fleischeslust

---

## Finesse für ein nobles Nest

Die geschmorte halbe Cherry-Valley-Ente, veredelt mit goldenem Honig und der magischen Gewürzmischung präsentiert hier wieder einmal ihre Wandlungsfähigkeit. Herrliche Asia-Carbonara aus Udon-Noodles mit frischem Zitronengras, Koriander und der leichten Schärfe von Chili sorgen für die Gaumenfreude. Für die Frische sorgt der Zuckerschotensalat.

€ 24,90 Probiersteller nur im Duett möglich p. P. € 15,90

## Attraktives Weidebeef

Ganz oben in der Rangliste feinstes marmoriertes argentinisches Black Angus Beef. Im Monolith-Grill zubereitet, gelackt mit Teriyaki ein Genuss.

Die feine Café de Paris-Butter verzaubert zusätzlich das Fleisch. Erdäpfel mit Radieschen, Parmesanobel, schwarze Oliven und Zwiebellauch werden zum leckeren Salat. Als Topping leicht getrüffelte Kartoffel-Espuma.

€ 26,90

# Beliebte Küchen Zeitzeugen

---

## Wirtshausgericht

Unbeschwerte Braten-Schweinerei. Hier wird Hand angelegt beim BIO Freilandschwein Duke of Berkshire. Würdig verpackt im gedämpften Hefeknödel. Er wird auf Weißkraut mit Ingwer und knackigen Blaubeeren serviert. Die eigene Jus darf natürlich nicht fehlen.

€ 21,00

## Das stolze Original

Schmeckt Montag wie Sonntag, das Linden Schnitzel, natürlich aus zartem Kalbsfleisch, gebraten in feinstem Butterschmalz, flankiert von Champignoncreme & Frittenfreude. Retter jeder Tafelrunde!

€ 21,00 Probierportion € 15,90