

Absolut feinste Beginner

Waldbaden

Genuss mit Hut & Stil.

Das brodelnde samtige Steinpilz-Süppchen hat ein leidenschaftliches Rendezvous mit gebratenen Steinpilzen von knorrig dick bis schlank und elegant.

Zwiebelconfit und frisch geernteter Thymian gesellen sich dazu.

€ 8,90

Begehrter Held

Eine erfrischende Beziehung pflegt der sanft gezupfte Mozzarella di Bufala mit weißen Rettichspaghetti und Tomatensugo. Die neue Ess-Klasse.

€ 12,90

Großwild aus dem Meer

Über Holzkohle gegrillter Pulpo wird lasiert mit bestem Teriyaki.

Die Fondue-Ravioli umspült vom gebundenen Tomatensud, geköchelt aus reifen Sommertomaten, Fenchel, Karotten &

Staudensellerie. Leicht vom Wermut beschwipst, ist der Sud der beste Begleiter. Frittierte Rauke und Raukeöl geben einen spannenden Kontrast.

€ 15,90

Sattes Grün

Geerntet aus Essbaren Landschaften: Wildkräuter, Nashi Tomaten & Gurke drapiert zum Salat. Unerlässlich ist die unvergleichliche Basilikum-Creme.

€ 7,50

Beet- & Wald-Gemeinschaft

Glamourfaktor Trüffel

Natürlich verehrt auch ohne Trüffel, aber schöner ist es mit.

Durch die Hitze der Nudeln verströmt ein intensiver Duft nach frisch gehobeltem Sommertrüffel und Parmesanspäne.

Das Grün bringen die knackigen Zuckerschoten.

Gabel rein, glücklich sein.

€ 25,90 Probierportion € 18,90

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

Fischige Fakten

Geliebter Hot Caesar

Heiß vom Grill kommen die Romanaherzen mit dem Lachsforellenfilet auf die warme Hartkäse-Kartoffelcreme. Ausgewogene Frische bringen Grapefruitfilets, Petersilienöl und schwarze Oliven.

Mit den dehydrierten, ausgebackenen Kartoffelwürfeln ergibt sich ein komplettiertes Gericht.

€ 27,90 Probierportion € 19,90

VORSICHT - Man sagt sie machen süchtig!

Rotgarnele aus dem Wildfang Größe 8/12 geröstet, Kokos-Chili-Curry leicht geschärft mit Lauch & Knoblauch. Ciabatta ist der Begleiter. Dippen Sie, was das Zeug hält. oder:

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

€ 27,90 Probierportion € 19,90

Für Süßes ist man nie zu satt!

Süße Raffinesse vom Grill

Noch warm und herrlich duftend verwöhnt Sie das Milchreis-Brûlée mit gegrillten saftigen Pfirsichen.

€ 8,90

Große Kunst auf kleiner Bühne

Heimgeestes Zwetschgeneis, Blaubeereis oder Vollmilchschokoladeneis

Je Kugel € 3,50

Fleischeslust

Grüße aus Entenhausen

Ein Gaumenschmeichler ist die zart geschmorte Cherry Valley Ente und ihre exzellente Jus. So ganz anders mit goldenem Honig und der magischen Gewürzmischung.

Beschaulich kommt der süffisante Hokkaido daher und gibt eine tolle Figur im Aquerello-Risotto.

€ 27,90 Probiersteller nur im Partner-Duett € 17,90

Angefeuert

Wenn Flammen knistern wie Musik, tanzt das Rumpsteak vom Angus Rind auf dem Monolith-Grill. Der mit Hingabe geköchelte Teriyakilack würzt das gute Fleisch.

Hier geht es rund auf dem Teller mit Maiscreme, Popcorn, Oregano, knackigen gebutterten Babymais, gegrillten Kolben und Mohnschmelz. So geht Steak-Therapie.

€ 33,00

Beliebte Küchen Zeitzeugen

Landpartie

Heimgeknetetete Semmelknödel, Pfifferlings-Perlzwiebel-Ragout, saftiger Pfirsich - ein herrliches Potpourri. Das exzellente Duroc Kotelett vom heißem Monolith-Grill ist unter den geladenen Gästen.

€ 27,90

Das stolze Original

Schmeckt Donnerstag wie Sonntag, das Linden Schnitzel aus zartem Kalbfleisch, gebraten in feinstem Butterschmalz.

Flankiert von Kartoffelscheiben - angemacht mit Kürbiskernöl-Mayonnaise, Radieschen, Schalotten und Schnittlauch.

Bio Zitrone & Preiselbeeren sind die mystische Kraft für den Retter jeder Tafelrunde!

€ 25,90 Probierportion € 19,00

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