

Abendkarte

Zum Aperitif

*Rauchnüsse	2.5
*Hausgebackene Focaccia mit wechselndem Aufstrich	3.5
*Kalamata Oliven	4
*Eingelegte Gemüse	4
*Anchovis, Oliven, Peperonata	4.5
*Italienische Bergsalami	4.5
*Hausgemachter Apfel- Kochschinken, Sauce Vierge	4.5
*Sardinien Maria Organic, Mixed Pickles, Sumac- Joghurt	12

Vorspeisen

*Gratinierter Ziegenkäse, Cous Cous, Orangenmarmelade	12.5
*Ceviche vom Lachs, Avocado, Koriander, rote Zwiebel	12.5
*Bauch vom Thüringer Duroc, Apfel- Selleriesalat, Zwiebelbutter	12.5

Hauptspeisen

*Fritzis Gemüsegarten Rote Bete, Gelbe Bete, Süßkartoffel, Zuckerschoten, Spargel...	17.5
*Clements Fischsuppe, Garnele, Muschel, Kabeljau	19.5
*Geschmortes von der Ochsen Schulter, Orangenpolenta, Prinzessbohnen	22.5

Zum Schluss

*Tonkabohnen Creme-Brulee, Rhabarber Kompott	6.5
*Crepe Suzette, Vanilleeis	7.5
*Käse, Tomatenmarmelade, Kalamata Oliven, Fritzis Knäcke	13

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