

Vorspeisen

*gebackene Blutwurst mit Dijonsenf – Schmand,
Apfel – Zwiebel – Majoran – Relish und geröstetem
Butterbrioche* € 8.00

*Jakobsmuscheln auf Belugalinsensalat mit
Papaya – Chutney und Curryöl* € 9.00

Suppe

Gebundene Rinderbrühe mit Rahm und Zwiebelcrouton € 6.50

Vegetarisch

*gebratene Parmesan – Brottaler an Blumenkohl mit
Frischkäse, Kirschtomaten und Lauch* € 14.50

Fisch

*gebratenes Zanderfilet mit Tomaten – Crevettensalat
an Kürbis – Kichererbsenragout* € 17.00

*gedünstetes Steinbeißerfilet an mini Bete mit Speck
gebraten und Kräutergnocchis* € 18.50

Fleisch

*Rinderschäufelbraten mit Balsamico – Cranberryjus an
Kräutersaitlingen und Kartoffel – Kürbispüree* € 18.50

*Rückensteak vom Saalower Kräuterschwein an
Kohlrabi mit Sauerkirschen und Kräuterpolenta* € 19.50

Dessert /Käse

*Pflaumen – Crumble mit hausgemachtem
Walnußeisparfait* € 7.00

*Nougatmousse mit Passionsfruchtsorbet und
Schokoladenhippe* € 8.00

*Peccorino, italienischer Schafskäse mit Pistazien
Weintrauben und Aprikosen* € 9.00