

## Speisekarte

Cæsar Salad		
Römersalat   Cæsardressing   Croûtons   Grana Padano		14.50
	+ Tranchen von der Paderborner Hähnchenbrust	9.00
	+ gebratenes Filet vom Loch Duart Lachs - <i>Schottland</i> -	12.00
Cæsar Salad - <i>vegan</i> -   veganes Dressing   Mandel Hobel		14.50
Carpaccio vom Weiderind		
Wildkräuter   Trüffel Crème   Grana Padano		19.00
Gegrillter Oktopus   Rote Bete - Soja Lack		
Bohnen Cassoulet   Chimichurri   Chorizo Marmelade   Reis Chips		21.00
Crèmiger Stracciatella di Mozzarella		
Erbsen Minze Salat   Salsa Verde   Olivenerde   Wildkräuter		18.50
Grüne Erbsen Suppe   Frühlingsrolle   Wasabi Schaum - <i>vegan</i> -		11.50
◆◆◆		
Bouillabaisse   gebratene Fischfilets   Muscheln   Garnele   Pulpo		
Gemüse Julienne   Crostini   Zitronen Aioli		19.00
	als Hauptgang	29.00
Hausgemachte Gnocchi		
gebratene Waldpilze & gerösteter Kräuter-Seitling   Majoran Schaum   Wildkräuter Salat		22.00
	+ Tranchen von der Paderborner Hähnchenbrust	9.00
	+ gebratenes Filet vom Loch Duart Lachs - <i>Schottland</i> -	12.00
	+ Tournedos vom Rinderfilet	14.00
Blumenkohl aus dem Ofen		
Süßkartoffel Püree   karamellisierte Mandeln   Tahini Espuma	<i>vegan</i>	21.50
	+ Tranchen von der Paderborner Hähnchenbrust	9.00
	+ Lambratwurst	6.00
	- von <i>Fleischer Naesert aus Berlin Friedrichshain</i>	
◆◆◆		
Gesottener Tafelspitz vom Brandenburger Kalb   frischer Meerrettich		
Pastinaken Püree   Gelbe- & Ringelbete   Consommé		26.00
Wiener Schnitzel		
Brandenburger Kalb   Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln		35.00
◆◆◆		
Dry aged Beef Burger   Irish Cheddar Käse   Tomaten Relish   Kräuter Frischkäse		
Pommes Julienne   Chili Mayonnaise   Coleslaw		20.00
	+ Bacon	3.00
◆◆◆		
Handgemachter Apfelstrudel		
Rosinen   Mandeln   Vanille-Eiscreme oder Vanillesauce		12.50
Duo von der Crème brûlée - <i>Bourbon Vanille &amp; dunkle Schokolade</i> -		
Ragout von wilden Beeren   Baiser		12.50

Informationen zu Allergenen bieten wir in einer separaten Karte an      Preise in €