

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 Pfifferlinge Grana Padano	19.00
Gegrillter Oktopus Tomaten Sugo	
Grenaille Kartoffeln Zucchini gebackene Kirschtomaten	21.00
Flambierter Büffel Mozzarella	
Salat von Strauchtomaten Rucola Olivenerde hausgemachtes Foccacia	18.50
Vichyssoise - <i>gekühltes Kartoffel</i> - <i>Lauch Süppchen</i> -	
Lauch-Asche gegrillte Garnele Schnittlauch-Öl	11.50
◆◆◆	
Bouillabaisse gebratene Fischfilets Muscheln Garnele Pulpo	
Gemüse Julienne Crostini Zitronen Aioli	19.00
	als Hauptgang 29.00
Hausgemachte Gnocchi frische Pfifferlinge sautiert & a la crème	
Aprikose 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
+ Lammbratwurst	6.50
- 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 & dunkle Schokolade</i> -	
Ragout von wilden Beeren Baiser	12.50

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