

Speisekarte

Cæsar Salad	
Römersalat Cæsardressing Croûtons Grana Padano	14.00
+ Tranchen von der Paderborner Hähnchenbrust	9.00
+ gebratenes Filet vom Loch Duart Lachs - Schottland	12.00
Cæsar Salad - <i>vegan</i> - veganes Dressing Mandel Hobel	14.00
Carpaccio vom Weiderind	
Wildkräuter Trüffel Crème Grana Padano	18.50
Gegrillter Oktopus Rote Bete - Soja Lack	
Bohnen Cassoulet Chimichurri Chorizo Marmelade Reis Chips	19.50
Crèmiger Stracciatella di Mozzarella	
geschmorte Portwein Feige Olivenerde Wildkräuter	18.50
Parmesan Schaumsuppe	
geschmorte Tomate Petersilien Pesto	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>	20.50
+ Tranchen von der Paderborner Hähnchenbrust	9.00
+ Lammbratwurst	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	10.00
Duo von der Crème brûlée - <i>Bourbon Vanille & dunkle Schokolade</i> -	
Ragout von wilden Beeren Baiser	12.50