

Speisen

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht, wir empfehlen 2-3 Gerichte pro Person.
Die tierischen Produkte, sowie das Gemüse kaufen wir bei Landwirten/Produzenten aus unserer Region. Das Handwerk steht im Vordergrund, daher bereiten wir alle Speisen bis auf den letzten Soßenkleks selbst zu.

Kalt

Büffelburata Rote Bete Senf Liebstöckel	16,50 €
Gratinierter Lion`s Mane Bittersalate Sonnenblumenkerne	15,50 €
Sashimi von der Gelbschwanzmakrele Saure Sahne Zwiebel	21,50 €
Tatar vom Bio-Rind Käsesandwich Schnittlauchvinaigrette	22,50 €

Warm

Karamellisierte La Ratte Kartoffel Lauch Röstzwiebel	14,00 €
Gerösteter Spitzkohl Miso Haselnüsse	12,50 €
Spargeltempura Sauce Gribiche Birne	15,50 €
Konfierte dry-aged Lachsforelle Fenchel Kräuter	24,50 €
Geschmorte Rinderschaukel Austernpilze Knoblauch	23,50 €

Noch dazu

Brot aus der Mehlwerkstatt zweierlei hausgemachte Dips	6,00 €
Geräucherter Hirschschenkel	50g 8,50 € 100g 15,50 €

Süß

Zucchinikuchen Apfel Nussbutterkaramell	9,30 €
Zitronenmelissen Panna Cotta Erdbeere Granola	9,30 €
Zum Dessert empfehlen wir Riesling Auslese 2015, Weingut Schmidt 0,05l	6,00 €

