

Drei-Gänge-Menü

Vorspeisen

Rind-Pastrami

Blumenkohl-Pickles · gepuffte Quinoa · Postelein · Garam-Masala-Dressing

Allergene: Senf, Sellerie, Soja

€ 16,00

Dünn geschnittenes geräuchertes Heilbuttfilet

Knollensellerie-Tatar · Apfel, Schnittlauch und Frisée-Salat · Nussbutter und Kapern-Dressing

Allergene: Milch

€ 16,00

Geröstete Paprikasuppe (V)

Geröstete Sonnenblumenkerne · grünes Kräuteröl · Sauerteig-CROUTONS

Allergene: Gluten, Lupine, Sesam, Soja

€ 9,50

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsschulter

Kartoffel-Mousseline mit grünen Kräutern · gerösteter Chicorée · Kalbsjus mit Sternanis

Allergene: Milch, Sellerie, Sulfid

€ 28,50

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch

In Orangensaft geschmorter Fenchel · Drillinge in geräucherter Buttersauce · Queller

Allergene: Fisch, Milch

€ 28,50

Tomatenrisotto (V)

Rucola · Sud'n'Sol-Tomate · Pecorino Romano · Basilikumöl

Allergene: Milch, Sulfid, Gluten, Senf

€ 22,50

Desserts

Schokoladen-Lavakuchen

Orangen-Curd · Blutorangensorbet

Allergene: Ei, Gluten, Milch, Nüsse, Soja

€ 11,00

Tiramisu

Der Klassiker, hausgemacht

Allergene: Gluten, Ei, Milch, Nüsse

€ 9,50

All-day menü

Sauerteigbrot mit Dips und Pickles (V)

€ 8,50

Allergene: Gluten, Ei, Milchprodukte, Senf, Nüsse

Kroketten auf Brot

€ 12,00

Nach Wahl Kalbs- oder Cas & Kas-Kroketten (V) · wahlweise Weiß-, Misch- oder Mehrkornbrot · Senfmayonnaise

Allergene: Gluten, Senf, Ei, Schwefeldioxid, Lupine, Soja

Kastanienchampignons auf Sauerteigtoast (V)

€ 12,00

In Kräuterbutter gebraten · handwerklich hergestelltes Sauerteigbrot · Rucola Schalotte · Parmesan · Chili

Allergene: Milch, Gluten, Senf

Mehrkornbrot mit geräuchertem Lachs

€ 14,00

Rucola · rote Zwiebel · Kapern · Gurken-Dill-Creme

Allergene: Gluten, Schwefeldioxid, Senf, Milch, Fisch
ASC-zertifiziert

Mehrkornbrot mit warmem Bauernschinken

€ 14,00

Gebratene Champignons · Zwiebel · Honig-Senf-Dressing

Allergene: Gluten, Schwefeldioxid, Senf, Milch

Tomaten-Tatar (V)

€ 14,00

Gereifter Bauernkäse · Oliven · Gartenkresse · getrocknete Coeur-de-Boeuf-Tomate Olivenöl · Knoblauch-Focaccia

Allergene: Milch, Gluten, Sesam, Schwefeldioxid

Salat Kontrast (V)

€ 16,00

Kopfsalat · Babyspinat · Granatapfelkerne · Kerbelwurzel · Radieschen · Burratina gebratene Bündelpilze · Sauerteig-Croutons · Balsamico-Dressing

Mit geräuchertem Lachs + €3,50

Allergene: Milch, Gluten, Nüsse, Schwefeldioxid, (Fisch)

Black-Angus-burger

€ 24,50

Gegrilltes Briocherötchen · gebratene Zwiebel · junger Käse · Tomate · Bauchspeck vom Buitengewoon Varken · Mini-Gurken-Pickles · Estragon-Senf

serviert mit Steppegras® und belgischer Mayonnaise

Allergene: Gluten, Senf, Ei, Nüsse, Schwefeldioxid, Milch, Sellerie

Rinderfiletsteak

€ 34,00

Geröstetes saisonales Gemüse · gebratene Drillinge · Rotweinsauce

Allergene: Sellerie, Schwefeldioxid

Beilagen

Beilagensalat	€ 6,00
Steppegras® mit belgischer Mayonnaise	€ 6,00
Gebratene Drillinge mit belgischer Mayonnaise	€ 6,00
Geröstetes saisonales Gemüse	€ 6,00

