

---

# Speisekarte

---

## Hauptgerichte

Chinesische Dampfbrotchen gefüllt mit Shiitakeragout und Frühlingslauchsalat, hausgemachtes Kimchi und Erdnuss-Sojacrunch (vegan) 15,40

Aubergine mit Fetafüllung im Haselnusscrêpeteig gebacken und Grünkohlsalat im Birnen-Frischkäsedressing 15,-

Gepökeltes Skreifilet (Winterkabeljau) im Butterschmalz pochiert, Radieschen-Dillrahm, Hasselback-Kartoffeln und Raddicchio-Orangensalat 19,50

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Meerrettischkruste, Rote Bete-Kartoffelstampf, geräucherte Sauce Hollandaise und Kohlröschen 19,50

Hirschrückensteak glaciert mit Waldhonig, Sauerkirsch-Wildsauce, Maronenspätzle und Karotten in Kardamom-Sauerrahm 25,-

Veganer Falafelburger im hausgemachten Bun mit Rote Bete Chutney, Tomate, Gurke, Rucola, roten Zwiebeln und Safranmayo, dazu hausgemachte Kartoffelchips 14,-

## Snacks

Marinierte Oliven mit Brot 5,- / Kleiner Beilagensalat 4,-

Süßkartoffelpommes mit Orangenmayo (vegan), pikantem Paprikaketchup oder Walnussmayo (alle Dips hausgemacht) 7,50 jeder Extradip 1,-

Flammkuchen Elsass - Speck, rote Zwiebel und Schnittlauch 9,20

Flammkuchen Kürbis - Hokkaidokürbis, Ziegenamembert, getrocknete Tomaten, Rucola und Thymianhonig 11,50

## Dessert

In Engelshaar gebackene Nashibirne, Pistaziencreme und Nougatganache 8,70

Ingwer-Zitronengras Crème Brûlée mit lauwarmem Litschikompott 8,20

Küche von 17 Uhr bis 22 Uhr – Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hilft euch unser Personal