

Vorspeisen

Tiefenthal Salat mit Himbeerdressing und Grana Padano	6,10 / 9,30
Bulgur-Gurken Salat mit Feta, Baby Leaf, Petersilie, Paprika und süßem Limetten-Dressing	8,80 / 12,80
Carpaccio vom Neuseeländer Rind mit Kapern, Grana Pandano Späne, Rucola und Balsamicocreme	12,00
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Wildkräutern	8,00
Ziegenkäse-Tartlettes mit Feige, Rosmarin und Honig	9,50
Warmer Pulpo Salat mit Fenchel, Kaki, Wan Tan, Sellerie und Zitrone	11,50

Suppen

Hokkaidocreme mit Kokosmilch und gebrannten Mandeln	6,80
Sprossenkohl Suppe mit Pumpernickel und geräucherter Entenbrust	7,80

Hauptgänge

Tagliatelle im Krustentierfond mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Frühlauch und Grana Padano	12,90 / 16,90
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade	18,90
Kräuter-Bratwurst „11te Generation“ mit dicken Ofenpommes, grünen Speckbohnen und Trüffelmayo	14,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgurkensalat	14,50 / 20,50
Gebratenes Kalbskarree mit Steckrüben, Schwarzwurzeln, kleinen Franzosen und Bernaise	23,00
Grünkohl mit Kohlwurst, Kasselernackern und süßen Kartoffeln	15,50
Gebratens Fjord Forellenfilet mit grünem Spargel, schwarzem Risotto, Grana Padano und Krustentiersoße	21,80
Himmel und Erde mit Heidschnuckenblutwurst, Birne, Kartoffelcreme und Zwiebelknusper	15,20