

Vorspeisen

Tiefenthal Salat mit Himbeerdressing und Grana Padano	6,30 / 9,60
Thai-Quinoa-Salat mit Roten Mangold, Cashewkernen, Zucchini, Koriander, Kaki und Mango-Limetten-Dressing	9,80 / 13,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Wildkräutern	8,50
Gebratene Tafespitz Sülze vom Rind mit grüner Soße, Zwiebelmarmelade und Kartoffelstroh	9,00
Riesengarnele (70g) mit Chili-Sesamcreme, marinierten Lachs, gebackenen Reisblatt und Wakame	14,50
Feigentörtchen mit Ziegenkäse, Rosmarin und Frischkäse	10,50

Suppen

Karotten-Ingwercreme mit Peperoni und Kokosflocken	6,80
Dunkler Rinderfond mit Wurzeln und Eierstich	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	14,80
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgurkensalat	14,80 / 21,80
Gegrilltes Neuseeländer Rinderrückensteak mit Sauce Rouille, Mais am Kolben und Kanarischen Kartoffeln	24,00
Gedämpftes Skreifilet mit Chorizoschuppen, schwarzem Risotto und Sprossenkohl-Blätter	21,00
Himmel und Erde mit Heidschnuckenblutwurst, Birne, Kartoffelcreme und Zwiebelknusper	15,80