

Vorspeisen

Tiefenthal Salat mit Himbeerdressing und Grana Padano	6,30 / 9,60
Kleiner Flammkuchen mit Camembert und Feigen	7,80
Caesar Salad mit gebratenen Hähnchenstreifen, Grana Padano, Amortomaten und Croûtons	8,80 / 12,50
Fenchel-Rauke-Salat mit Quinoa, Blutorangendressing, gebackem Gorgonzola und Granatapfel	9,20 / 13,80
Vitello Tonnato mit Thunfischsoße und Kapern	10,00
Eismeersaiblingsfilet mit Apfel-Radieschen-Confit und Käsechip	10,50
Apfel-Zwiebel-Schmalz Töpfchen mit Senfgurken	4,50

Suppen

Sellerie-Ingwercreme mit Wildschweinschinken	7,80
Zitronengras-Entenbouillon mit Wan Tan	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
Grünkohl mit Kohlwurst, Kasselernackern und süßen Kartoffeln	15,50
Kräuter-Bratwurst „11te Generation“ mit dicken Ofenpommes, grünen Speckbohnen und Trüffelmayo	14,80
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgurkensalat	14,80 / 21,80
Dry Aged Steak vom Neuseeländer Rinderrücken mit grünen Bohnen, Trüffelbéarnaise und Kartoffel-Rosmaringratin	23,50
Gebratenes Kabeljaufilet mit Parmesankartoffeln, geröstetem Sprossenkohl in Caesarmarinade und Honigkresse	20,50
Himmel und Erde mit Heidschnuckenblutwurst, Birne, Kartoffelcreme und Zwiebelknusper	15,50
Eine halbe Vierländer Ente mit Preiselbeerrotkohl, Petersilien-Kartoffelklößen und Bratapfel	30,00

