

Vorspeisen

Tiefenthal Salat mit Himbeerdressing und Grana Padano	6,30 / 9,60
Ganze Artischocke mit Zitronen-Estragon-Mayo und Minz-Avocadocreme	9,50
Couscous-Salanovasalat mit Rinderstreifen, Drachenfrucht, Zucchini, Kichererbsen und Curry-Senfdressing	9,80 / 13,80
Matjes-Tatar mit Schnittlauch, Pumpenickel, Gurke und Gartenkresse	9,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und junge Blätter	8,50
Gebackene Avocado mit Ziegenkäsecreme und Paprika-Relish	9,50

Suppen

Kalte Avocado-Joghurt-Creme mit Parmesanchip und Pinienkernen	7,80
Zucchinischaum mit gerösteten Tomaten und körnigem Frischkäse	6,80

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
Streifen vom US Flank-Steak in Soja-Zitronen-Marinade mit Pfeffer-Kartoffeln und Römerherzen	20,50
Gebratenes Buttermakrelenfilet mit Mango, gebackenen Reismudeln, Papaya, Wakame Algen und Pak Choi	21,50
3 Filets vom Emden Rauchmatjes mit Hausfrauensoße und Petersilienkartoffeln	13,80
mit Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Speckstippe	13,80