
SUPPEN

Gazpacho "Auf meine Art"

Bunte Tomaten | Brotchip | Aioli | Gurke

10 € á la Carte

Spanische Mandelsuppe

Thymian | Perlzwiebeln | Bohnen

10 € á la Carte



VORSPEISEN

Vegetarisches Tartar nach "Algo Mas"

Rote Beete | Wurzelgemüse | Pilze | Schnittlauch | Miso

18 € á la carte

Mousse von Taleggio und Frischkäse

Eingelegte Radieschen | Senf Kaviar | Zitrone | Gurkensud

18 € á la Carte



Zum "Gruß aus der Küche"
reichen wir immer :

Hausgebackenes Blütenbrot

(aus Dinkel, Sauerteig, Hefe)

was jeden Abend frisch für Euch
gebacken wird mit eigenem
Brotgewürz.

Dazu reichen wir eine Buttersvariation und
einen Veganen Dip



Hauptgänge

Vegetarisch



Pfifferlings Risotto

Kürbiskernöl | Parmesan | Cherry Tomate | Spinat

20 € á la carte



Maispoularde

Zweierlei Zucchini | Polenta | Pfifferlingsrahm

28 € á la Carte



Geschmorte Rinderschulter

Kohlrabigemüse | Kartoffel | Balsamicojus

34 € á la carte

Kabeljau in Aromen

Mangold | Perlgruppen | Tom Kha Gai Espuma

26 € á la carte



DESSERTS



Waldmeister & Erdbeere

Joghurt | Kokosnuss | Waldmeister | Honig

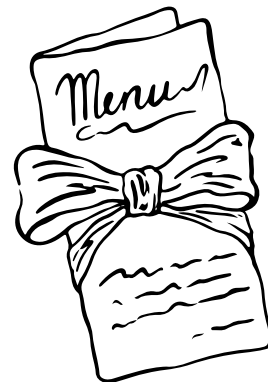
10 € á la carte

Süßkartoffel & Vanille

Casiss | Blumenkohl | Weiße Kuvertüre | Minze

10 € á la carte





Ihr könnt euch eure Degustationsmenüs selber zusammenstellen
oder á la carte Gerichte genießen.

4-Gänge-Menü:

-Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert-
60 € p.P.

4 Gänge Vegetarisches Menü:

-Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert -
52 € p.P.

5-Gänge-Menü:

-Suppe, zwei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert -
74 € p.P.

6-Gänge-Menü:

-Suppe, zwei Vorspeisen, veg. HG als Zwischengang,
Hauptgang Fleisch o. Fisch, Dessert -
89 € p.P.

-Passende Weinbegleitung zu euren Menüs-

zum 4-Gänge Menü: p.P. 32 € | zum 5-Gänge Menü: p.P. 40 € - zum 6-
Gänge Menü: p.P 50 €

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER
SEPARATEN KARTE. FRAGEN SIE DAZU GERNE UNSER SERVICEPERSONAL

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer