

VORSPEISEN

Kokossuppe Chili Frühlingsgemüse Litschis Garnelenspieß	9,-
Fruchtiges Tatar süße Schalotten Avocado Mango gerösteter Sesam Salzflocken Kresse	13,-
... mit 3 Garnelen im Kartoffelnest	20,-
Ziegenkäse gratiniert Wildkräutersalat fruchtiges Dressing karamellisierte Walnüsse Chili - Lavendel - Brombeermarmelade	12,-
Carpaccio vom Rinderfilet feingehobelter Parmesan Champignons marinierter Wildkräutersalat dunkler Balsamico	14,-
Kleiner Wildkräutersalat karamellisierte Walnüsse Litschis fruchtiges Dressing	7,-

FISCH

Gebratenes Kabeljaufilet Tomaten - Kompott Oliven Parmesankartoffeln Basilikumschaum	26,-
Gebratenes Zanderfilet Pilzragout Kirschtomaten Lauch Riesling - Risotto	27,-
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Banane und Honig gratiniert Wakame Tagliatelle Mango Chili	28,-

FLEISCH

Schnitzel „Birne Helene“ vom Schweinefilet Camembert Preiselbeercreme Bratkartoffel a la Risolee asiatischer Ceasar Salad	26,-
Gebratenes Rinderfilet und Riesengarnele Kräuterhaube Champignon - Trüffeljus Süßkartoffelpüree Pak Choi	40,-
Rosa gebratene Lammlachse Wasabi - Kräuterkruste Granatapfel - Minz - Bohnen getrüffelte Kartoffelkrapfen Thymianjus	36,-
Hirschragout Chili Lavendel Maischips Salbei - Schupfnudeln Wildkräutersalat	28
Rinderfiletspitzen mit Ziegenkäse gratiniert Wildkräutersalat Brombeer - Lavendeldressing Chili - Kartoffelbällchen	32

VEGGIE

Rotes Curry Frühlingsgemüse Litschi Lotuswurzel Wasserkastanie Jasmin - Reis	23,-
Gebackene Süßkartoffel Tomaten - Linsen - Spinatragout Joghurt - Minz - Dip	20,-
Großer Wildkräutersalat karamellierte Walnüsse Litschis gebackene Süßkartoffelwürfel fruchtiges Dressing	16,-
Gebratene Zucchini mit Banane und Honig gratiniert Wakame Tagliatelle Mango Chili	23,-

BURGER

Lachs - Burger Garnele gratinierte Mango Bananen - Curry - Honigsauce Wildkräutersalat Wakame Süßkartoffelpommes Trüffel - Mayo	24,-
Rindfleisch - Burger B.B.Q - Sauce Wildkräutersalat Cheddar karamellierte Portweinzwiebeln Tomate Süßkartoffelpommes Trüffel - Mayo	24,-

DESSERT

Schokoladen - Tarte Eiscreme von Vanille ... Tipp dazu ... Espresso Martini	9,-
Crème brûlée mit Limette Eiscreme von karamellisierten Mandeln ... Tipp dazu ... Ginie Tropical Gin - Liqueur von Scheibel 35,0 %vol.	9,-
Cheesecake „Sorgenfrei“ Waldbeerenpüree Vanille - Salz - Crumble Amarena-Kirsche ... Tipp dazu ... Sauerkirschlikör von der Grumsiner Brennerei 30,0 %vol.	9,-

EISKUGEL

Mango - Sorbet	Kugel	3
Zitronen - Sorbet	Kugel	3
Himbeer - Sorbet	Kugel	3

Alle Angaben zu den Allergenen und Inhaltsstoffen der Speisekarte sind in schriftlicher Form hinterlegt und jederzeit bei unserem Team einsehbar. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.