

Vorspeisen

RÖMERSALAT	12	WILDKRÄUTERSALAT (V)	12
Kirschtomaten Parmesan Caesar Dressing		Tomaten Knusprige Gemüsechips Kürbiskerne Hausdressing	
Wahlweise mit Hähnchenbrust oder Garnelen	18	ZIEGENKÄSE (V)	14
		Gepickeltem Gemüse Wildkräuter	

Suppe

PFIFFERLINGSSCHAUM	13	TOMATENSUPPE	12
Aprikose Bacon		Orecchiette Basilikum Rotweinessig	

Hauptgänge

WIENER SCHNITZEL VOM HOLSTEINER KALB	34
Kapern Rote-Bete-Confit Sardelle Kartoffel-Gurken-Salat	
BLACK ANGUS BRIOCHE BURGER	18
200g Rindfleisch Zwiebelmarmelade BBQ Sauce Aalernhüs Pommes Frites	
RUMPSTEAK	39
Aalernhüs Pommes Frites BBQ Sauce Beilagensalat	
STEINBUTT	35
Topinamburpüree Fenchel	
PFIFFERLINGE (V)	28
Apfel-Sellerie-Püree Wirsing	
LINGUINE MIT PFIFFERLINGEN (V)	22
Soja Zuckerschoten Trüffel	
PORTION PFIFFERLINGE (V)	9

Dessert

SCHOKOLADENKUCHEN	14	HAUSGEMACHTES SORBET (V)	9
Vanilleeis Hagebutte		Mit Schuss auf Empfehlung	
GEBRATENER PFIRSICH	12	HAUSGEMACHTES EIS (V)	4
Lavendeleis		1 Kugel nach Wahl Vanille Weiße Schokolade Eis der Saison	
		AUSWAHL VON BACKENSHOLZER	14
		BIO KÄSE	
		Früchtebrot Früchtesenf Trüffelhonig	

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter*innen.

(V) = Vegan