


# Abendkarte

Natürlich gut essen.


## VORNEWEG

<b>Kohlrabi-Carpaccio</b>	15,00€
Rinder-Rohschinken, Puy-Linsen, Baby Mangold, Spitzmorchel-Vinaigrette & Crostini mit Ziegenfrischkäse der Ziegerei Asendorf	
<b>Spargel-Salat</b> 	12,00€
Erdbeeren, Rhabarber, Yuzu-Marinade, geeiste Avocado & Macadamia-Nüsse	
 <b>Sylter Sauerteigbrot</b> 	4,00€ p.P.
Bärlauch-Frischkäse & Radieschen-Salat	

## ZUM AUSLÖFFELN

<b>Frühlings-Minestrone</b> 	9,00€
Tomate, Zuckerschoten, junge Lauchzwiebeln, Borlotti-Bohnen & Fregula Sarda	
<b>Spargel-Cremesuppe</b>	10,00€
Miso, gebratener Grünspargel, gebratene Jakobsmuschel & Bärlauch-Tomaten-Pesto	

## IN SCHALE GEWORFEN

<b>Bunte Salatschüssel</b>	
+ Filetstreifen vom hausgereiften deutschen Jungbullen & Brinker's Edelpilze	24,00€
+ Planted Chicken, Falafel & Quinoa-Salat mit Avocado & Limette 	21,00€




## GRÜNE KÜCHE

<b>Frische Tomate-Mozzarella-Agnolotti</b> 	21,00€
Basilikum-Mascarpone-Sauce, Pinienkerne, Grana Padano & Bärlauch-Tomaten-Pesto	
<b>Gröstl</b> 	23,00€
Bunte Bio-Kartoffeln, Süßkartoffeln, mediterranes Gemüse, Oliven, Artischocken, Planted-Pulled »Chicken«, Tomaten-Jus & Olivenöl	

## WEIDE & MEER

<b>Seawater-Riesengarnelen aus Wildfang</b>	27,00€
Zitronengras-Sauce, Fingermöhren, Wakame-Salat & Salzzitronen-Risotto	
<b>Kalbs-Entrecôte</b>	29,00€
Café de Paris-Butter, Brinker's Edelpilze, Spargel-Speck-Bündchen, Bärlauch-Kohlrabi & Süßkartoffel-Püree	
<b>Hausgereiftes Rumpsteak</b>	39,00€
Balsamico-Reduktion, Trüffel-Rahm, Ricotta-Gnocchi, Cherry-Tomaten, Rucola & Grana Padano	
<b>Cordon Bleu vom Schweinekotelett</b>	29,00€
Duroc-Kochschinken, Appenzeller Käse, Kartoffel-Gurken-Salat, junger Lauch & Radieschen	
<b>Chicken-Burger</b>	
Brioche Bun, Pulled Chicken, Bärlauch-Aioli, Rucola, geräucherter Mozzarella, Antipasti-Gemüse & Pommes frites	18,00€
+ Süßkartoffel-Pommes	+2,00€
<b>Schnitzel vom Duroc-Strohschwein</b>	17,00€
Champignon-Rahm, Pommes frites & kleine Salat-Schüssel	

## HINTERHER

<b>Panna Cotta</b> 	9,00€
Sauerrahm, Rhabarber-Crumble & Holunder-Espuma	
<b>Schokotörtchen mit flüssigem Kern</b> 	9,00€
Joghurt-Waldfrucht-Eis & Mango-Crème brûlée	
<b>Spaghetti-Eis</b> 	10,00€
Bourbon-Vanilleeis, Erdbeeren & weiße Schokolade	

À LA CARTE

MONTAG BIS SAMSTAG VON 18.00 BIS 21.30 UHR