

Abendkarte

VORNEWEG

Brotzeit ⑦	5€ p.P.
Weizenbrot, Olivenöl, Meersalz-Flakes, Kürbis-Chutney	
Rote Bete-Carpaccio	9€
Ziegenkäse, Birne, Feldsalat, Walnuss, Himbeer-Vinaigrette	
<i>vegan möglich</i>	
Gebratene Jakobsmuschel	14€
Kimchi, Apfel, Sesam	
<i>vegan möglich</i>	
Suppen-Trio	9€
Walppilz-Essenz mit Pilzravioli Kürbissuppe mit Kürbiskernen Sellerie-Apfelsuppe mit Calvados und Kartoffel-Chip	
Geröstete Topinambur-Kartoffel-Creme	9€
Haselnuss-Crunch	

FRISCHE SCHÜSSELN

Asia Bowl ⑦	17€
Feldsalat, gerösteter Kürbis, Edamame, Birne, Kimchi, Sesam, Black Cargo Reis	
dazu: Miso-Ingwer Dressing	
Herbst Bowl	18€
Babyleaf-Salat, gebratene Pilze, rote Bete, Buchweizen, Ziegenkäse-Crème, Kartoffel	
dazu: Apfel-Verjus-Dressing	

Toppings nach Wahl

Entenbrust	7€
Feta im Tempura-Teig	4€
Marinierter (veganer) Feta	4€

HAUPTSACHEN

Spinatknödel	26€
Planted Steak, Sellerie-Schaum, gerösteter Rosenkohl-Haselnuss-Spieß	
Kartoffel-Kürbis-Ragout	21€
Bohnen-Püree, Muhammara, Naan Brot	
Zanderfilet	26€
Safran-Beurre Blanc, Kartoffel-Kürbis-Krapfen, Zitronen-Spitzkohl	
Gegrillter Pulpo und Garnele	27€
Schwarzer Knoblauch-Sauce, Strozzapreti Pasta, gelbe Bete, Fingermöhren	
Gegrilltes Meerbarbenfilet	25€
Miso-Reduktion, Bulgur, Avocado, Seealgen	
Krosse Entenbrust	26€
Orangen-Jus, Kartoffel-Türmchen, Kürbispüree, gelbe Möhre	
Dry Aged Rumpsteak 'Stroganoff'	39€
Dijon-Senf, Gewürzgurken, Linguine, Champignons	
Duett vom Rind	36€
Rinderfilet, Ochsenbäckchen, Jus, Thymian-Polenta, Rosenkohl-Spieße	

HINTERHER

Warmer Birnen-Apfel-Crumble	9€
Blutorangen-Basilikum-Eis	
Herbstwald	10€
Zwetschge, Schokolade, grüner Biskuit, Brombeere	
Flapjack	9€
Warmer Apfel, Walnuss, Johannisbeer-Sorbet	

À LA CARTE

MONTAG BIS SAMSTAG VON 18:00 BIS 21:00 UHR