

Abendkarte

Natürlich gut essen.

VORNEWEG

Weizenbrot mit saftiger Krume	5€ p.P.
Olivenöl, Meersalz-Flakes und Griebenschmalz oder vegetarisch mit Zwiebelschmalz	
Zweierlei vom Camembert 	8€
Preiselbeeren, Thymian-Äpfel und Brot-Chip	
Gebratene Jakobsmuscheln	14€
Soja-Reduktion und Mango-Belugalinsen-Salat	

SUPPE

Miso-Ramen-Suppe 	10€
Kräuterseitlinge, Zuckerschoten, Pak Choi, Möhren, Chili und Siekmanns Freiland-Ei in Panko gebacken	
Topinambur-Suppe	8€
Pancetta-Chip	

FRISCHE SCHÜSSELN

Crispy Tofu-Bowl 	18€
Feldsalat, crispy Tofu, gebratene Edelpilze, bunte Bete, Feigen, Granatapfelkerne, kaltgerührte Cranberrys und roter Camargue Reis; dazu: Kräuter-Vinaigrette	
'Greek' Chicken Gyro-Bowl	21€
Babyleaf-Salat, Pulled 'Greek' Chicken von Flentjes, Reis, Tsatsiki, Gurken, Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln und Kräuter-Vinaigrette	

vegetarisch möglich

FLEISCHLOSE KÜCHE

Gefüllte Veggie-Roulade 	24€
Veggie-Jus, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	
Veggie-Steak 	19€
Gebratene Pilze von Brinkers in Rahm, buntes Bohnen-Cassoulet und Macaire-Kartoffeln	

FISCH

Gebratenes Lachsfilet	22€
Mascarpone-Limonen-Sauce, Butter-Chicorée und Kürbis-Risotto	
Nutaaq Kabeljaufilet	23€
Portwein-Sauce, Rosenkohl mit plant-based Bacon und Pastinaken-Püree	
Basilikumpesto-Spaghetti	22€
Gebratene Garnelen, Knoblauch, Chili und bunte Tomaten	

FLEISCH

Mit Feta gratiniertes Filet vom Duroc-Schwein	25€
Chili-Rahm, Rosenkohl und Pilz-Risotto	
Wildragout	25€
Safran-Preiselbeer-Birne, Rahmwirsing und Laugenbrezel-Knödel	
Dry Aged Rumpsteak mit Nusskruste	39€
Café de Paris-Butter, gefüllte Ratatouille-Zwiebel und Parmesan-Kartoffeln	

HINTERHER

Schoko-Traum 	8€
Schoko-Brownie, Schoko-Mousse und Himbeer-Sorbet	
Bratapfel-Karamell-Trifle 	9€
Zimt-Eis	
Knusprige Pfannkuchenrolle 	8€
Apfelkompott und Espresso-Honig-Eis	