

Abendkarte

Natürlich gut essen.

VORNEWEG

Weizenbrot mit saftiger Krume 	5€ p.P.
Olivenöl, Meersalz-Flakes und Kürbis-Chutney	
Pinsa 	10€
Muskatkürbis, Gorgonzola, Austernpilze und rote Zwiebeln	
Geräucherte Gänsebrust	11€
Feldsalat, geröstete Walnüsse, karamellierte Feigen und Himbeer-Vinaigrette	
Kürbis-Cappuccino 	9€
Geröstete Kürbiskerne	
Suppe vom gerösteten Rosenkohl 	9€
Karamellierte Pekannüsse und Cranberrys	
Miso-Ramen-Suppe 	10€
Kräuterseitlinge, Zuckerschoten, Pak Choi, Möhren, Chili und Siekmanns Freiland-Ei in Panko gebacken	

FRISCHE SCHÜSSELN

Herbst Bowl 	18€
Feldsalat, gebratene Edelpilze, bunte Bete, Feigen, Granatapfelkerne, kaltgerührte Cranberrys und roter Camargue Reis; dazu: Kräuter-Vinaigrette	
	+ <i>Hähnchen</i> +6€
Halloumi Bowl 	20€
Babyleaf-Salat, gerösteter Kürbis, schwarze Kichererbsen, bunte Möhren, Gurken, Rotkraut und gegrillter Halloumi mit Chili-Mayo; dazu: Tahini-Dressing	
	+ <i>Garnele</i> +6€

FLEISCHLOSE KÜCHE

Gefüllte Süßkartoffel 	19€
Veggie Jus, Hokkaido-Kürbis von Hanisch, Rosenkohl, Feta, Cranberrys und Thymian	
Tagliarini aus dem Parmesan-Laib	24€
Brinkers Edelpilze und Ricotta mit grünem Pfeffer	
	+ <i>Rinderfiletspitzen</i> 39€

FISCH

Nutaaq Kabeljaufilet	23€
Portwein-Sauce, Rosenkohl mit plant-based Bacon und Pastinaken-Püree	
Thunfischfilet	25€
Zitronen-Beurre blanc, Tempura-Kapern, confierte Tomaten, Erbsen-Püree und schwarze Tagliarini	
Meerbarbenfilet im Zucchini-Mantel	22€
Sauce vom schwarzen Knoblauch, Blattspinat und Kartoffelschnee	

FLEISCH

Duett vom Rind	36€
Kleines Dry Aged Rinderfilet und Ochsenbäckchen in eigener Jus, gebratene Edelpilze von Brinkers, Topinambur und gefüllte Spitz-Paprika mit Fregola Sarda	
Mit Feta gratiniertes Filet vom Duroc-Schwein	25€
Chili-Rahm, Rosenkohl und Pilz-Risotto	
Hähnchenbrust von Flentjes	27€
Grünes pikantes Kokos-Curry und ausgebackene gefüllte Reisbällchen (Arancini)	
Hausgereiftes Rumpsteak	39€
Rotwein-Schalotten-Jus, Rahmwirsing, Macaire-Kartoffeln, Sellerie- und Apfelpüree	

HINTERHER

Schoko-Traum 	8€
Schoko-Brownie, Schoko-Mousse und Himbeer-Sorbet	
Knusprige Pfannkuchenrolle 	8€
Apfelkompott und Espresso-Honig-Eis	
Warmer Pflaumen-Crumble 	8€
Fruchtiges Kompott, Zimt-Aroma und Tonkabohnen-Eis	

À LA CARTE

MONTAG BIS SAMSTAG VON 17:30 BIS 21:00 UHR