

Abendkarte

Natürlich gut essen.

VORNEWEG

Weizenbrot 🌾	5€ p.P.
Olivenöl, Meersalz-Flakes und Bärlauch-Creme	
Bruschetta von der Erbse 🌱	9€
Ziegenfrischkäse, Röstkarotten-Salat und Walnuss	
Italienisches Sushi	12€
Prosciutto, italienische Salami, Rucola und Mozzarella dazu: Tomaten-Oliven-Salsa	

SUPPE

Wildkräuter-Creme 🌿	8€
Backerbsen und Chili-Limonen-Öl	
Dashi Suppe 🍵	8€
Zuckerschote, Möhre, Lauch, Pak-Choi, Süßkartoffel-Linguine und Koriander	

FRISCHE SCHÜSSELN

Sushi-Bowl	19€
Sushi-Reis, Baby-Leaf-Salat, Gurke, Möhre, Avocado, Sesam, Wasabi, Kimchi und Kimchi-Mayo-Dressing <u>Wählt dazu:</u> Lachs oder veganer Laxx 🌱	
Frühlings-Bowl	21€
Baby-Leaf-Salat, Gurke, Tomate, Rotkraut, Grünspargel, Guacamole und Himbeer-Vinaigrette <u>Wählt dazu:</u> Hähnchen oder planted Hähnchen 🌱	

FLEISCHLOS

Pappardelle de Morelli 🌱	23€
Pilzpfanne von Brinkers in Rahm, planted Filetspitzen, Lauchzwiebel und confierte Tomaten <i>auch mit Runderfiletspitzen möglich + 7€</i>	
Austernpilz-Keule 🌱	23€
Veggie-Jus, Parmesan-Risotto und Rucola	

FISCH

Gebratenes Seesaiblingsfilet	24€
Zitronen-Beurre Blanc, Dijon-Senf, gebratener junger Brokkoli und Kartoffel-Mousseline	
Limetten-Kokos-Curry	24€
Heilbutt, Garnele, Lachs, Fenchel, Zuckerschote, Jasminreis und Koriander	

FLEISCH

Lammrücken	28€
Thymian-Jus, mediterranes Gemüse und Polenta	
Dry Aged Rumpsteak	39€
Chimichurri, gebratene Pilze und Honig-Senf-Kartoffeln	
Dry Aged Beef Burger	19€
Laugen-Bun, Salat, Gurke, Tomate, Jalapeño-Dip, Cheddar und Bacon dazu: Pommes frites	

HINTERHER

Cannoli-Box ~ Mix and Match 🌱	9€
2 Cannoli · 2 Cremes · 2 Toppings · 1 Sauce <u>Eure Wahl – wir füllen live am Tisch:</u>	
<ul style="list-style-type: none"> • Creme: Erdbeer · Mascarpone · Schoko • Topping: Pistazie · Krokant · Himbeere • Sauce: Eierlikör · Himbeere 	
Warmes Rhabarber-Küchlein 🌱	9€
Mango-Espuma und Schoko-Sorbet	
Spaghetti-Eis 🌱	9€
Vanille-Eis, frische Erdbeeren und Sahne	

À LA CARTE

MONTAG BIS SAMSTAG VON 18:00 BIS 21:30 UHR