

VORSPEISEN

Walnussmousse mit Grapefruit und Feldsalat (vegan)	€ 9,80
Matjes mit Schmand, Apfel, Gurke und Schwarzbrot	€ 11,80

SUPPEN

Steckrübenschaumsuppe mit frittiertem Kokosbällchen (vegan)	€ 6,00
Essenz vom Schwarzfederhuhn mit Gemüse und Saté-Spieß	€ 6,50

ZWISCHENGÄNGE

Avocado-Linsen-Brätling mit saurer Sahne und Wildkräutern (vegan)	€ 9,80
Kichererbsen-Curry mit gebackener Banane (vegan)	€ 10,90
Pecorino Ravioli mit Feige und Nussbutterschaum	€ 12,50
Saures Gulasch vom Rind mit Flower Sprouts und Brezenknödel	€ 12,90

HAUPTGÄNGE

Gebratene Garnelen mit Sesam, Krustentierschaum und Tagliatelle	€ 20,80
Schweinefilet im Coppamantel mit Tomatensoße, Baby Paprika und Oca de Peru	€ 21,90
Gegrillter Zackenbarsch mit Misoschaum, Stängelkohl und Zitronenrisotto	€ 21,90
Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren, Porree und Quark Soufflé	€ 22,80
Gebratenes Roastbeef mit Senfsoße, sautierten Austernpilzen, Sauerrahm und Pastareis	€ 24,90

DESSERT

Lila Lebkuchen mit Ingwer und schwarzem Tee Sorbet <small>(vegan)</small>	€ 9,80
Pralinenmousse mit Kateifi und zweierlei von der Sauerkirsche	€ 10,50
Weihnachtliche Dessertvariation „Elements“	€ 12,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Matjes mit Schmand, Apfel,
Gurke und Schwarzbrot

Essenz vom Schwarzfederhuhn
mit Gemüse und Saté-Spieß

Pecorino Ravioli mit Feige
und Nussbitterschaum

Apfel-Glühwein-Sorbet

Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren,
Porree und Quark Soufflé

oder

Gegrillter Zackenbarsch mit Miso Schaum,
Stängelkohl und Zitronenrisotto

Pralinenmousse mit Kateifi und
zweierlei von der Sauerkirsche

Menü € 62,00

VEGANES MENÜ

Walnussmousse mit Grapefruit
und Feldsalat

Steckrübenschaumsuppe mit
frittiertem Kokosbällchen

Kichererbsen-Curry mit
gebackener Banane

Litschi-Sorbet

Avocado-Linsen-Brätling mit
saurer Sahne und Wildkräutern

Lila Lebkuchen mit Ingwer
und schwarzem Tee Sorbet

Menü € 44,00