

CHEFS CHOICE

15. FEBRUAR BIS 25. MÄRZ

VORSPEISEN

Bagel mit roter Bete, Avocado, Tomate und Sprossen (vegan)	€ 12,50
Tatar mit Parmesan, Eigelb, Feige und mariniertes Kresse	€ 13,90

SUPPEN

Zwiebelkraftbrühe mit Weißbrot und Majoran (vegan)	€ 7,00
Fenchelcremesuppe mit Noilly Prat und Grünschalmschale	€ 7,00

ZWISCHENGÄNGE

Linsen mit Essiggemüse und Schwarzbrot (vegan)	€ 13,90
Spinatrisotto mit weißer Bete, Knoblauch und Kartoffel (vegan)	€ 14,80
Gebackener Schweinehals mit Essiggurke und Peperoni	€ 16,90

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Maishähnchen mit Salbei, mediterranem Gemüse und Pastareis	€ 26,80
Geschmorte Lammhaxe mit Eiszapfen, Preiselbeere und 2erlei Knödel	€ 26,90
Roastbeef „Strindberg“ mit Rotweinschalotten, wildem Brokkoli und Kartoffelpüree	€ 29,80
Gebratener Pulpo mit Harissaschaum, grünem Spargel und Sepia-Spaghetti	€ 27,90
Gegrillter Skrei mit Safranschaum, weißer Bete und Spinatrisotto	€ 28,90

DESSERT

Milchmousse mit Honig und Mandeln	€ 8,90
Kaffeepause – Zitrone, Kakao und Himbeere (vegan)	€ 11,90
Duett von der Valrhona-Schokolade mit Yuzu und Salzkaramell	€ 12,90
Dessertvariation „Elements“	€ 13,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Tartar mit Parmesan, Eigelb, Feige
und marinierter Kresse

Fenchelcremesuppe mit Noilly Prat
und Grünschalmuschel

Gebackener Schweinehals
mit Essiggurke und Peperoni

Basilikum-Zitrone

Gegrillter Skrei mit Safranschaum,
weißer Bete und Spinatrisotto

oder

Roastbeef „Strindberg“ mit Rotweinschalotten,
wildem Brokkoli und Kartoffelpüree

Duett von der Valrhona-Schokolade
mit Yuzu und Salzkaramell

Menü € 73,00

VEGANES MENÜ

Bagel mit roter Bete, Avocado,
Tomate und Sprossen

Zwiebelkraftbrühe
mit Weißbrot und Majoran

Linsen mit Essiggemüse
und Schwarzbrot

Wassermelone

Spinatrisotto mit weißer Bete,
Knoblauch und Kartoffel

Kaffeepause
Zitrone, Kakao und Himbeere

Menü € 56,00