

Vorspeisen

Burrata | Kirschtomate | Rucola

Buntes aus dem Salatbeet | Kresse | geröstete Pinienkerne
Birnen-Tomatenmarmelade | Baguette 13,20 €

Frisch geklopftes Rindercarpaccio

Kräutersalat | Kürbiskernmayonnaise | Grana Padano | Shiitake Pilze 14,80 €

Salatteller

Knackiges aus dem Salatbeet mit Balsamicodressing

Kresse | geröstete Kerne | Goji Beeren | Croûtons | Baguette

wahlweise

als großer Salatteller 11,50 €

mit gebratenen Landhuhnbrust-Streifen „regionales Produkt“ 14,50 €

mit gebratener Entenbrust 19,90 €

Suppen

Schaumsuppe vom Winterspargel

Trüffel Bonbon 9,80 €

Zwiebelsuppe 2.0

Klare Zwiebelsuppe | Mini Kaspressknödel 9,50 €

Vegetarisch

Zweierlei gefüllte Cannelloni

Tomaten- Kräutersugo | Rucola 18,00 €

Gebratene Kaspressknödel

braune Butter | Pilze | Feldsalat 16,50 €

Hauptgerichte | Steaks

Fischvariation und Garnele

Gemüse | Safran-Hummersud | Pasta

29,50 €

Landhuhnbrust im Kräuter- Serranomantel

Karottenpüree | Serviettenknödel

23,50 €

Filet vom Iberico Schwein

Portweinjus | Chiliöl | Spitzkohl | Maiscreme

27,60 €

Wiener Kalbsschnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | bunter Blattsalat

24,60 €

Gebratene Lammhüfte

28,80 €

Rosa Rostbraten ‚Strindberg‘ vom Angusrücken

31,90 €

dazu servieren wir

Jus | Grillkartoffel | Sauerrahm-Dip | Blattsalat oder Gemüse

Dessert

Punschterriner

Schokoladenerde | Waldbeereis | Minzöl

10,80 €

Crème Brûlée von der Zwetschge

Zimtbrösel | Weißes Schokoladeneis

10,80 €