

Karte ab 5. Oktober

### **Vorspeisen & Suppe**

Tatar vom norddeutschen Weiderind mit Avocado, Crème fraiche und Nusscrunch	19€
Caprese Büffelmozzarella, Heirloom Tomaten, Pesto, und Oliven	16€
Kleiner Bunter Salat Gartenkresse, Radieschen, Kirschtomate, Gurke, Karotte, gerösteten Haselnüssen und gedörrten Feigen	12€
Hokkaido Kürbissupe mit Kernöl	9€

### **Hauptgänge**

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Duftreis, gebratenen Pilzen, halb getrockneten Tomaten und Broccoli	24
Wildlachs - gebacken mit zweierlei Spitzkohl, Röstkartoffeln und Lauchsauce	22€
Steinpilzravioli in Spinatrahm mit Kirschtomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	21€

### **Desserts**

Vanille Crème Brûlée mit marinierten Beeren	8€
Double Chocolate Brownie mit warmer Kirschgrütze	10€