



### KNABBEREIEN:

EAT | NUTS Nussmix 100g | 7.50  
Marinierte gemischte Oliven | 7.50

### APÉRO DES ABENDS:

Mademoiselle Blubb Pet-Nat | 8.00  
spritzig, fruchtiger naturtrüber Muskateller

## DINNER

### VORSPEISE

Roast Kalb, Feigen-Chutney & Picalilli  
Paté von der geräucherten Makrele, Meerrettich & Brioche  
Warmer Pak Choi-Nudel- & Karotten-Salat

### SPECIAL

Räucherlachs, Sellerieremoulade & Honig-Senf

### ZWISCHENGANG

Selleriecremesuppe  
Gnocchi & Topinambur (nur als Zwischengang erhältlich)

### HAUPTGANG

Geröstete Perlhuhnbrust, bunte Karotten & Kartoffelgratin  
Filet vom Zander, Rahmsauerkraut & „triple cooked Chips“  
Gebackene gelbe Beete, Ebly, geröstete Feigen & Feta

### SPECIAL

Wildbratwurst, Kartoffelpüree & Zwiebelchutney  
Rehragout, Serviettenknödel & geschmortes Rotkraut

### DAZU ALS EXTRA BEILAGE

Bunter Salat mit Apfel & eingelegtes Gemüse | 7.00

### DESSERT

Unser Tiramisu  
Schokoladentarte, pochierte Birne & Zwetschgensorbett  
Variation von hausgemachten Eis & Sorbet  
Käsevariation – siehe separate Karte | 6.00

3 GANG | 62,00

4 GANG | 70,00

5 GANG | 82,00 4 Gang und Käse aus der Region

Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, weisen Sie uns bitte vorab darauf hin-so können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten