

MENU



VORSPEISEN & SUPPEN

Hokkaido / Pistazie / Feta 14,9

*Knusprig gebackener Hokkaido
Selleriecrème / Quittenchutney
Feta / Salzpistazie*

Kabeljau & Wildgarnele 16,9

*geflämmtter Kabeljau
gebratene Wildgarnelen
marinierte Linsen / Sauce Rouille
Mandelcrunch*

Rinderduo 17,5

*Rindercarpaccio
knusprige Rinderpraline
Romescosauce / gebackene Kapern
marinierte Tomate / Parmesan*

Kürbisc cremesuppe 8,9

mit Kokos- Thaicurry

Crèmesuppe von der Wildgarnele 10,5

Tomate / gebratene Wildgarnele

SALATBEET

Basic 13,9

Zupfsalate vom Biohof Mertens Wiesbrock

*Strauchtomate / Gurken
Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing*

*mit Ziegenkäse / Tomatenchutney
und Haselnuss*

+4,9

mit Maishähnchenbruststreifen

+5,9

mit gebratenen Wildgarnelen

+6,9

mit Steakstreifen

+6,9



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Eiern vom Hof Großewächter hergestellt

Spaghetti

„Rosenkohl & Parmesan“ 15,9

Parmesansauce

Rosenkohl / frische Kräuter / Wurzelgemüse

mit geflämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen +6,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

Spaghetti „Pesto“

15,9

Hausgemachtes Basilikumpesto

Aubergine / Tomate / Lauchzwiebeln

Parmesan

mit geflämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen +6,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

Spaghetti „Ente & Orange“

19,9

Entenragout / Orangen-Pfeffersauce

Spitzkohl / Wurzelgemüse / Lauchzwiebeln

Parmesan

Ravioli „Kürbis“

18,9

mit Hokkaido und Kräutern gefüllt

Salbeibutter / Kürbiskerne

Wurzelgemüse / Lauchzwiebeln / Parmesan

mit geflämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Steakstreifen +6,9

Ravioli „Steinpilz“

18,9

mit Steinpilzfüllung

Trüffelbutter / Wurzelgemüse / Lauchzwiebeln

Parmesan

mit geflämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen +6,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

*Aubergine in Terijakimarinade gebacken
asiatischer Spitzkohl / hausgemachte Spaghetti*



DESSERT

Schokolade & Himbeere 10,9

*Mousse von der Zartbitterschokolade
Haselnuss- Rosmarincrumble / Fleur de Sel
Himbeersorbet / weiße Schokolade*

Crème Brûlée

„Mandel & Clementine“ 10,9

*Crème Brûlée klassisch / Clementinensorbet
Mandelschaum*

Dreierlei hausgemachtes Eis 8,9

Eisvariation unserer hausgemachten Sorten

Sorbet Spritz 8,9

Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt

Affogato al Caffè 7,9

Hausgemachtes Vanilleeis / Espresso