



Wochenkarte

Prosecco mit Bio-Holunderblütensirup 0,1 l.....3,90 €
Hauswein rot (Merlot) oder weiß (Pinot Grigio).....
.....jeweils 0,2 l für 4 € // 0,5 l für 9,50 € // 1 l für 18 €



Rote Bete-Suppe mit Apfel-Sahneerrettich

Suppe aus Roter Bete, Zwiebeln, etwas Butter, Kümmel, Bio-Zitronenschale, Kartoffeln, hausgemachtem Gemüsefond und Sauerrahm, dazu ein Klecks Sahnmeerrettich mit gehackten Äpfeln..... 5,50 €
..... vegetarisch

Bucatini mit Walnuss-Zitronenpesto

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus gerösteten Walnusskernen, Bio-Zitronenschale und -saft, etwas Knoblauch und Rapsöl, dazu frisch geriebener Parmesan..... 8,90 €
..... vegetarisch

Birnen-Graupen auf Radicchio mit Gorgonzola überbacken

Geschälte Gerste, mit hausgemachtem Gemüsefond, Weißwein, Bio-Birnensaft, Bio-Birnen, Zwiebeln und Olivenöl auf Radicchio, mit Gorgonzola dolce überbacken..... 10,90 €
..... vegetarisch

Schmorhuhn mit Salbei, Ricotta und Walnüssen

Freiland-Maishuhn mit hausgemachtem Geflügelfond, Weißwein, Olivenöl und Kartoffeln geschmort, mit Salbei, Ricotta und Walnußkernen..... 14,90 €

Ribeye-Steak *sous vide* (ca. 270g)

Steak mit typischem Fettsäuregehalt, vakuumiert im Wasserbad bei 56,0 °C gegart, danach extrem heiß und kurz geröstet. Aromatisch und zart. Dazu Kartoffeln und Gemüse sowie Zitronen-Knoblauchbutter..... 19,90 €

Masacarpone mit Aprikosen und Earl Grey

Mascarponecrème mit Zucker und etwas Milch, dazu in starkem Earl Grey eingelegte, getrocknete Aprikosen..... 5,30 €