



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 €



Kürbiscrostini mit Cranberries

Geröstetes Weißbrot mit einer Crème aus Hokkaido-Kürbis, etwas Butter, Kürbiskernöl und Cranberries..... 5,50 €
..... vegetarisch

Bucatini mit Spinat-Mandelpesto

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus blanchiertem Blattspinat, gerösteten Mandeln, Raps- und Olivenöl, Knoblauch und Muskatnuss, dazu frisch geriebener Parmesan.....
..... 8,90 €
..... vegetarisch

Salatteller mit Apfel-Schafskäse-Tatar

Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika und einem Tatar aus Feta, Olivenöl, weißem Balsamico, Bio-Äpfeln und frischem Thymian..... 10,90 €
..... vegetarisch

Entenbrust *sous vide* mit Tagliatelle und Balsamico-Linsen

Barbarie-Entenbrust, vakuumiert im Wasserbad bei 60°C gegart und anschließend heiß und kurz geröstet, mit Pardina-Linsen, Zwiebeln, Staudensellerie, Karotten, hausgemachtem Gemüsefond, Tomatenmark, Olivenöl und etwas Balsamico17,90 €
.....

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 geröstete Kartoffeln und Gemüse sowie Zitronen-Knoblauchbutter..... 19,90 €
.....

Schmorhuhn mit Walnuß, Thymian und Ziegenfrischkäse

Freiland-Maishuhn mit hausgemachtem Geflügelfond, Weißwein, Kartoffeln und Olivenöl geschmort, mit frischem Thymian, Walnüssen, etwas Honig und Ziegenfrischkäse..... 14,90 €
.....

Quarkcrème mit Zwetschgenröster und Streuseln

Quark mit Zucker und ein Kompott aus frischen Zwetschgen, Karamell, Rotwein, Portwein, Ingwer und Zimt, dazu Butterstreusel.....5,20 €