



30.7.-1.8.

Vorspeisen

Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot

Dazu geschlagene Butter mit Sommertrüffel

5

Tatar vom norddeutschen Rind

Mit Kartoffelstroh, Eigelb und eingelegten Radieschen

22

Geflügelleber Terrine

Mit Grünem Apfel & Haselnuss, Madeira und Trüffel

18

Kalbsrücken & Thunfisch „Vitello Tonnato“

Rosa gegarte Kalbfleischscheiben und Thunfisch Tatar, dazu leichte

Thunfischmayonnaise, gebackene Kapern und Olivenöl

18

Geflämmtter Ziegenkäse

Dazu Blattsalate mit French Dressing, Schildower

Heidelbeerchutney und Sauerteigcracker

15

Artischockensüppchen

Dazu ausgelassener Pancetta, Croutons und gebratene Pfifferlinge

15

Über Allergene geben wir Euch gerne Auskunft. Alle Preise in € inkl. Umsatzsteuer



Hauptgänge

Gebratenes Rückenfilet vom Lofoten-Kabeljau

Mit Sommerlauch-Fondue, Kartoffelpüree
und Tomatensenf Beurre Blanc

34

Pfifferlingsrisotto „Aquerello“

Mit Brie de Meaux, Sommertrüffeln und gerösteten Haselnüssen

28

Auf der Haut gebratene Maispouardenbrust

Mit sautierten Pfifferlingen, Blumenkohlcreme und Madeirajus

34

Dessert & Käse

Rohmilchkäse

Dazu Quittenbrot und Sauerteigcracker

18

Sommer-Cheesecake

Mit Limetten und Zitronenzesten und Zitronensorbet

13

Valrhona Schokolade und Süßkirschen

Mit salzigen Schokosplittern, Kirschcremeux und Kirschsorbet

14