



## Apéro

Brotvariation mit spanischem Bio-Olivenöl & Fleur de Sel	p.P.	2,9
Dinkelbrotlaib für 2-4 Personen - vegan mit spanischem Bio-Olivenöl, Fleur de Sel & Dips		9,9
Hühnerleber Crème brûlée mit Portwein Zwiebelchutney & Brioche		8,9
Thai Chick'n Sticks - 6 Knusprige Teig-Zigarren mit scharfer Füllung & Sweet Chili Dip		9,9
Kleiner Aperitif mit marinierten Kalamata Oliven, Parmesan & Schwarzwälder Landjäger		11,9

## Vorspeisen

Crispy Gemüsesticks mit Hummus & Aioli - vegan Rote Bete & Brokkoli - Karotte & Orange - Mais		10,9
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat mit eingelegtem Gemüse & rote Bete Vinaigrette		16,9
Gebratene Rotgarnelen in Knoblauchbutter mit Tomaten & Frühlingslauch dazu Röstbrot		16,9
Roh marinierter Thunfisch mit Wakamesalat, Ingwer, Wasabimayonnaise & Teriyakisauce		18,9
Tapasetagere für 2 Personen Rotgarnelen / Gemüse Sticks / Antipastivariation		39,9

## Grünzeug

Gemischte Blattsalate mit Rohkost & Sprossen in Rote Bete-Apfel-Vinaigrette	VS	9,9
	HG	13,9
... mit Gemüsesticks - vegan	zzgl.	6,9
... mit gebratenem Ziegenkäse & Thymianhonig	zzgl.	8,9
... mit gebratenen Wildgarnelen	zzgl.	10,9
... mit gebratenen Rinderstreifen	zzgl.	10,9



## Suppe

Tom Yam Gung mit Wildgarnelen, Egerlingen,  
Frühlingslauch, Chili & Koriander 12,9

## Vegetarisch, Vegan & Fisch

Pilzrisotto vom Acquerello Reis VS 15,9  
mit Hokkaido Kürbis & Kräuterseitlingen HG 21,9

... mit gebratenem Doradenfilet zzgl. 9,9

... mit Rinderstreifen oder Wildgarnelen zzgl. 10,9

Gebackener Räuchertofu mit Salatherzen,  
Erdnussdip & Mangosalsa - vegan 24,9

Gemüsemautaschen mit Röstzwiebeln 24,9  
auf Kräuter-Pilzragout - vegan

Lachssteak auf Tagliatelle 29,9  
in Krustentierrahm mit wildem Brokkoli

Kurz gebratenes Thunfischsteak in Sesamkruste 36,9  
mit Teriyakisauce & Rettich-Gurken-Salat

## Fleisch

Backhendl in Kürbiskernpanade 26,9  
auf Kartoffel-Feldsalat mit Odenwälder Kochkäse

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 32,9  
mit Preiselbeeren & Zitrone an Kartoffel-Gurkensalat

Wildragout mit Wurzelgemüse dazu Preiselbeeren,  
Kartoffeltaschen & gebratene Kräuterseitlinge 36,9

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken 230g 38,9  
auf Senfkörnersoße mit Bohnengemüse & Polentataler

Rinderfilet auf gebratenem Gemüse 180g 44,9  
mit Ofenkartoffeln & Portweinjus 230g 54,9

... Surf & Turf mit gebratenen Wildgarnelen zzgl. 4,9



## Dessert & Käse

Piña Colada - vegan Sorbet & Ragout von der Ananas mit Kokosespuma	9,9
Walnussküchlein auf Heidelbeerragout mit Vanilleparfait	12,9
Schokoladentrüffel mit Orangeragout & Cassissorbet	13,9
Französische Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Walnüssen & Fruchtebrot	16,9