VORSPEISEN

Argentinische Rotgarnele | Avocado | Linsen **17,- €**
Wakame | Gurkenfond
Scampi | avocado | lentils | Wakame | cucumber

Gebackenes Landei | Rapunzelsalat **15,- €**
karamelisierte Zwiebel - Misokrem | Brotchip
Baked egg | lamb's lettuce | caramelized onion-miso dip

Bete Carpacchio | Pinienkrem **14,- €**
Apfel-Estragonsorbet | Wildkräuter
Carpaccio of beetroots | pine seeds | sorbet of apple and tarragon | wild herbs

€

SUPPEN

Kartoffel - Zitronenesuppe **9,- €**
Feldsalat-Pesto | Granatapfel
Potato lemon soup | lettuce pesto | pomegranate

VEGETARISCH

Spinatgnocchi **19,- €**
Safransoße | geflämmte Paprika | Parmesan
Gnocchi with spinach | saffron sauce | grilled pepper | parmesan

Gemüsecurry **21,- €**
Grünkohl | Bulgur | geräucherter Tofu | Granatapfel
Vegetable curry | curly kale | bulgur | smoked tofu | pomegranate

Blaubeerrisotto **19,- €**
Ziegenfrischkäse | Walnüsse | Zitrone
Risotto with blue berries | goat milk's cheese | walnuts | lemon

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeißerfilet **28,- €**
Kaviarsoße | Wasabi | Kartoffel | geschmorter Weißkohl
Grilled catfish | Kaviar sauce | wasabi | potato | braised cabbage

Bäckchenragout vom Durocschwein **24,- €**
Wurzelwerk | gebackene Polenta
Ragout of Duroc porc cheaks | braised roots | baked polenta

Rosa Kalbsfilet **34,- €**
Portweinjus | Haferwurzel | gepickelte Karotte
Fillet of veal, rosé | portjus | oat roots | sour carrots

Backhendl vom Priegnitzer Freilandhuhn **25,- €**
Schwarzwurzel-Kartoffelragout | Zupfsalat | Zitrone
Fried free range chicken | Salsify - potato ragout | lettuce | lemon

NACHSPEISEN

Weiße Nougat Crème Brûlée **9,- €**
Pastinakeneis | Haselnusscrunch
Crème Brûlée with white nougat | icecream of jerusalem artichoks | hazelnut

Schokoladenkuchen mit flüßigem Kern **9,- €**
Kaffeekrem | hausgemachtes Sorbet
Chocolate tarte with liquid core | cream of coffee | sorbet

4 Käse vom Edelrausch **€ 14,- €**
fruchtiger Senf
Cheese with fruity mustard