
VORSPEISEN

Konfierte Wachtelbrust Maisküchlein mit Nußkruste, Popcorn <i>Breast of quail, polenta with nut crust, popcorn</i>	12,- €
Freiland-Schweinebäckchen Steckrübe, Hokkaido Kürbis Süß-Sauer <i>Cheeks of free range pork, rutabaga, bitter sweet hokkaido pumpkin</i>	11,- €
Zweierlei von der Garnele Paprikacreme, Fenchel, Feige <i>2 kinds of king prawns, peeper sauce, fennel and figs</i>	13,- €
Kichererbsenkugel mit Käse gefüllt Erbsenpüree, eingelegte Äpfel Dillsauce <i>Falafel stuffed with cheese, mashed peas, marinated apples and dill sauce</i>	9,- €

SUPPEN

Sauerkrautsuppe Portweinschalotten <i>Cream soup of white cabbages with port wine shallots</i>	7,- €
Fischsuppe Knoblauchbrot <i>Fishsoup mit garlic bread</i>	16,- €

VEGETARISCH

Kürbisrisotto Ziegenjoghurt, geröstete Kürbiskerne <i>Pumpkin risotto, goat milk's yogurt, pumpkin seeds</i>	13,- €
Mit Honig gratinierter Ziegenkäse Tomatenragout, Rucola Pesto <i>Goat cheese gratinated with honey, zucchini tomato salad, rocket salad</i>	12,- €

HAUPTGERICHTE

Filet von der Fjordforelle Wirsing, Süßkartoffelmousseline <i>Filet of artic trout, savoy cabbage, mashed sweet potatoes</i>	24,- €
Filet vom Seeteufel mit Honig-Dillkruste Spinat, Quinoa <i>Filet of angler fish with honey dill crust, spinach, quinoa</i>	28,- €
Rosa Entenbrust mit Mangochutney Romanesco, Rosmarin-Kartoffelecken <i>Duck breast, rosé with mango chutney, romanesco, rosemary potatoes</i>	26,- €
Geschmorte Wildschweinkeule Ofenmöhren, herzhafte Quarkkeulchen <i>Braised venison, carrots from the oven, potato dumplings</i>	24,- €
Knusprige Keule vom Schwarzfederhuhn geschmorte Paprika, Parmesanrisotto <i>Leg of free range chicken, braised pepper, parmesan risotto</i>	18,- €

NACHSPEISEN

Gebackene Zimtpuddingschnitte

Apfelragout, Calvadosespuma

Baked cinnamon pudding, ragout of apples, Calvados sauce

8,- €

Pochierter Schokoladenkuchen

Bananenjoghurteis, Knusperkrokant

Poached chocolate cake, banana yogurt ice cream, brittle

9,- €

Käsevariation

fruchtiger Curd, Bautz'ner süßer Senf

Selection of cheese with fruity curd and sweet mustard

14,- €