

---

## VORSPEISEN

---

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

---

## SUPPEN

---

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

---

## VEGETARISCH

---

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

---

## HAUPTGERICHTE

---

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