

Speise KARTE

VORSPEISE

- GERÖSTETER PULPO**  9
Paprika-Karotten Püree
- GRATINIERTER ZIEGENKÄSE**  9
Salatgarnitur
- CARPACCIO VOM RIND** 9
Rucola, Parmesan Spähne
- PFIFFERLING RAHMSUPPE**  6

WAS IST EIGENTLICH...?

Cacio e Pepe: Klassiker der italienischen Küche mit frisch gestoßenem schwarzen Pfeffer und einer Mischung aus Pecorino und Parmesan. Wir veredeln das Gericht mit frischem Sommertrüffel aus Italien.

Galette: Herzhafter Bretonischer Pfannkuchen, der aus Buchweizenmehl gebacken wird.

HAUPTSPEISE

- RUMPSTEAK (220G)** 29
Pommes, Pfeffersauce, Salat
- GEBRATENE ENTENBRUST** 25
Süßkartoffelpüree, Balsamicojus, Marktgemüse
- ROTZUNGENFILET**  27
Kartoffelpüree, Krustentiersauce, Linsengemüse
- GEBRATENES FILET VOM ZANDER** 25
Fenchelgemüse, Orangensauce, Dillkartoffeln 
- FRISCHE PASTA & SOMMERTRÜFFEL** 22
Cacio e Pepe 
- FRISCHE PASTA** 22
Gebratene Pfifferlinge, Steakstreifen
- BUNTER SALAT** 22
Gebratene Garnelen
- ZUCCHINI**  19
Linsen, Marktgemüse, Karotten-Paprika-Püree
- KARTOFFELRÖSTI**  19
Pfifferlinge in Rahm, kleiner Salat
- KLEINER SALAT ZUM HAUPTGANG** 5
- STEAKSTREIFEN ZUR TRÜFFELPASTA** 7

Speise KARTE

DESSERT

**HAUSGEMACHTES EIS VON
DER TONKABOHNE**

Beerenragout, Baiser

CREME BRULEE

AFFOGATO

Espresso, Vanilleeis

7

6

5

DESSERTWEIN

SAUTERNES 0.1

Kressmann, Bordeaux, Frankreich

5

DIGESTIF

MILDER KORN 2/ 4 CL

Brüdergeist, Kerken

3.9 // 6.8

WILDE KRÄUTER 2/ 4 CL

Brüdergeist, Kerken

3.9 // 6.8

ALTE WALDHIMBEERE 2/ 4 CL

Feinbrennerei Prinz

3.9 // 6.8

ALTE HASELNUSS 2/ 4 CL

Feinbrennerei Prinz

3.9 // 6.8

KAKAO & NUSS LIKÖR 2/ 4 CL

Feinbrennerei Sasse

3.9 // 6.8

LAGERKORN 2/ 4 CL

Feinbrennerei Sasse

3.9 // 6.8

EINE KARTE MIT ALLERGENEN KENNZEICHNUNGEN HALTEN WIR AUF WUNSCH
FÜR SIE BEREIT

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH ALS BRUTTOPREISE IN EUR UND
ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.