

Vorspeise

Wildkräutersalat | Waldfrucht-vinaigrette | Karamellisierte Kerne | Beeren k,h,m € 12,00

Miesmuscheln | Weißwein-Knoblauch Sud | Mehrkorn Baguette p,i,g,a, € 14,00

Hummus | Aubergine | Minze | Joghurt g € 13,00

Gebratene Garnelen | Paprika-Chili Ragout | Wakame-Wildkräutersalat b,f,g,i,k,m,€ 14,00

Suppe

Nordfriesische Bouillabaisse | Gemüse Julienne b,d,i,p € 13,50

Geeiste Gurkenkaltschale | Garnele | getrocknete Tomaten b,g,i,n € 13,50

Hauptgang

Heilbutt Fenchel Orangen-Couscous Kräutersud	d,g,i	€ 26,50
Lachsfilet Spinatsalat Butterdrillingen Dijonsenf Soße	a,d,g,i,k,	€ 28,00
Zander Zucchini Tomaten-Polenta	a,d,g,i,m	€ 27,50
Risotto Champignons Rucola Zwiebelconfit Parmesan	g,i,n	€ 26,00
Beyond Meat Roulade Grill-Gemüse Veganer Zaziki Wildkräuter	f,i,k,m	€ 28,00
Schweine Filet Sous-vide Speckbohne Süßkartoffelgitter Jus	g,i,	€ 26,00
Kalbsrückensteak Brokkoli Kartoffelgratin Kräuterbutter	g,i,	€ 28,50
Maispoularde Zuckerschoten Kirschtomaten Champignon Risotto	a,g,i,	€ 28,00

Dessert

Heidelbeeren Sorbet Thymian Eierlikör Mousse Walnüsse	c,g,h,	€ 13,50
Zweierlei Sorbet Minz-Wein Es Puma	c,g	€ 12,00
Erdbeer Parfait Basilikum Parfait Schokolade	a,c,g	€ 13,50
Kugel Eis auf Anfrage	g,h,	€ 2,50

Nichts gefunden? Fragen Sie Ihre Service Mitarbeiter gern nach der Tagesempfehlung.

In allen Speisen können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein:

i) Sellerie, k) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite, o) Lupinen, p) Weichtiere., a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Änderungen vorbehalten.