

Vorspeise

<i>HAUSGEBEIZTER LACHS</i> ASIATISCH GEWÜRZT NACH SASHIMI ART SÜß-SAURES GEMÜSE, MISO	12,00 €
<i>RINDER-CARPACCIO „ A LA SURF & TURF“</i> MIT NORDSEEKRABBen, SALAT NIÇOISE WACHTEL EI, PARMESAN	17,00 €

Suppen

<i>BRUNNENKRESSE-CREMESUPPE</i> MIT POCHIERTER LACHSNOCKE	7,00 €
<i>HAUSGEMACHTE TAFELSPITZ-ESSENZ</i> MIT FEINEM GEMÜSE, FLEISCH UND FLÄDLE	7,00 €

Zwischengerichte

<i>MAULTASCHEN MIT FRÜHLINGSKRÄUTERN</i> HAUSGEMACHT, KARTOFFEL-KNUSPER-SALAT TAFELSPITZ-SUD	10,90 €
<i>MAULTASCHEN ALS HAUPTGERICHT</i>	14,00 €
<i>„PAELLA“ VON DER EISMEERFORELLE</i> UND HUHN, SAFRANREIS, FEINES GEMÜSE MUSCHELN, QUELLER	17,00 €
<i>„PAELLA“ ALS HAUPTGERICHT</i>	24,00 €

Hauptgerichte

<i>STRIP LOIN</i> VOM ABERDEEN ANGUS RIND 7-KRÄUTER-BUTTER, KLEINER SALAT HAUSGEMACHTE FARMER-POMMES	250g	26,00 €
<i>KOTELETT VOM LAMM</i> AUBERGINENCREME, PFEFFERMINZE GEWÜRZ-BULGUR, GRANATAPFEL		23,00 €
<i>Das gefüllte Schnitzel „nach Josef Neugebauer“</i> Deftig mit zweierlei Käse und Schinken gefüllt Dazu Pommes frites und kleiner Salat		16,80 €
<i>KALBS-TAFELSPITZ, SOUS VIDE GEGART</i> RÜBCHEN, GRÜNE SOÙE, POMMES CARRÉ		19,90 €

<i>HAUSGEMACHTE SPAGHETTI</i> ROGEN VOM FLIEGENDEN FISCH LARDO (ITALIENISCHER SPECK) GRÜNER SPARGEL, KRÄUTER	11,80 €
<i>Hausgemachte Wildsülze</i> Kräuter-Schmand, Bratkartoffeln	11,00 €

Ohne Fleisch

<i>„GARTENSPAZIERGANG“</i> KNACKIGE FRÜHLINGSGEMÜSE UND RÜBCHEN ZITRONEN-POLENTA, WILDKRÄUTER KARTOFFELPRALINE, GERÄUCHERTER JOGHURT	14,80 €
---	---------

Dessert

<i>Hausgemachtes Frucht-Sorbet (vegan)</i> mit Fruchtsoße	6,00 €
<i>CREME-BRÛLÉE</i> mit Früchten	6,00 €