

Vorspeisen

Starters

Variation aus dem Wasser

Glasierte Jakobsmuschel, Black Tiger Garnele,
Tatar von der geräucherten Forelle
Glazed scallop, black tiger prawn, tatar of smoked trout

14,50 €

Carpaccio kennt jeder! Jetzt was Neues

Sashimi vom Rinderfilet, Kubeben-Pfeffer,
Hawaiianisches Rotes Salz, Gurkenrelish
Beef filet sashimi, pepper, Hawaiian red salt, cucumber sauce

14,00 €

Grün muss es auch sein

Wildkräutersalat, Kürbiskerne, hausgemachter Käse
Wild herbal salad, pumpkin seeds, homemade cheese

11,50 €

Frisch aus dem Walde

Wildkräutersalat, gebratene Pilze, Balsamico Vinaigrette
-vegan-
Wild herbal salad, mushrooms, balsamic vinaigrette

11,50 €

Suppen

Soups

Es wird Knallrot

Rote Bete, Eisenkraut, Wasabi
Beetroot, verbena, wasabi

6,50 €

Altbewährtes ist immer noch das Beste

Ochsenconsommé, Ravioli
Ox consommé, Ravioli

8,50 €

Der Spargel des Herbstes

Schwarzwurzel, Kartoffelstroh, Trüffel
Black salsify, potato straw, truffle

6,50 €

Das schmeckt jedem

Tomaten Chili Suppe
-vegan-
Tomato chili soup

5,50 €

Fisch

Fish

Frisch vom Seeliger Hof

Lachsforelle, Vanillekarotten, Risotto, Garnele

Salmon trout, vanilla carrots, risotto, prawn

22,00 €

Große Klappe und was dahinter?

Seeteufel, Jakobsmuschel, Kartoffelschnee, Gemüsestreifen

Anglerfish, scallop, mashed potatoes, vegetable stripes

26,00 €

Fleisch

Meat

Das Beste der Argentinischen Weide

Rinderfilet oder Rumpsteak,
Rosmarinkartoffeln, buntes Gemüse
Beef filet or Rumpsteak, rosemary potatoes, vegetables

Rinderfilet/ *Beef filet* 30,00 €

oder/or

Rumpsteak 26,00 €

Chefs-Teller

Drei Filet Mignon, gebratenes Gemüse, kleiner Salat,
Kürbiskernöl, Balsamico

Filet mignon, fried vegetables, salad and pumpkin seed oil, balsamic

28,00 €

Was lange braucht wird immer gut

Schweinebacke (24h gegart), Teriyakisauce, Gemüsebeet,
Erbsen-Kartoffel-Mousse

Pork cheek, teriyaki sauce, vegetables, peas-potato mousse

18,50 €

Die Iren sind irre

Lammrücken, Gewürzlack, Rosenkohl, Rosmarinkartoffeln

Rack of lamb, Brussels sprout, rosemary potatoes

21,00 €

Frisch eingeflogen

Barbarie Entenbrust, Rotkohlpraline, Kartoffelschnee,
Mönchspfeffer Sauce

Barbarie duck breast, red cabbage, mashed potatoes, pepper sauce

18,50 €

Vegetarisch - Vegan

Vegetarian - vegan

Süß und Herzhaft

Thymian-Portwein-Gnocchi, Birne, Gorgonzola
Thyme Port wine gnocchi, pear, gorgonzola

11,50 €

Wie bei Mama

Tagliatelle, getrockneten Tomaten, Babyspinat, Trüffelöl,
aromatisierte Butter
Tagliatelle, sun dried tomatoes, spinach, truffle oil, flavored butter

11,50 €

Etwas exotisches

Gemüse-Curry mit Kokos, Duftreis
-vegan-
Vegetables curry with coconut, rice

10,50 €

Gemüse mal Anders

Verschiedenes Gemüse im Tempura-Teig, Tomatenragout
-vegan-
Various vegetables in tempura dough, tomato ragout

10,50 €

Dessert

Dessert

Zitronenparfait, Pfeffer, geschmorter Apfel

Lemon parfait, pepper, braised apple

9,50 €

„Vesuv“ mit flüssigem Kern,

Vanille-Safran Eis, Passum

Chocolate cake with liquid heart,

Vanilla-saffron ice cream, passum

9,50 €

Semifreddo vom Ziegenkäse, Honig, Nüsse

Goat cheese parfait, honey, nuts

9,50 €

Frischer Obstsalat, Kugel Himbeersorbet

-vegan-

Fruit salad, raspberry sorbet

7,50 €

Gebratene Banane, Ahornsirup, Kiwi-Salat

-vegan-

Fried banana, maple syrup, kiwi salad

8,50 €