



Davor

Feldsalat

mit Hagenower Wildschinken, gerösteten Kerne
und kaltgerührten Preiselbeeren

15,50 €

Essenz vom Ochenschwanz

mit Raviolo

15,00 €

Dazwischen

Gamba

mit Limonen-Cocos Linguine und saurem Radieschen

30,00 €

Steinpilzgnocchi

mit Parmesanschaum und Bresaola

28,00 €

In der Hauptsache

Skrei

auf Grillgemüse und Zitronen-Risotto

33,00 €

U.S. Rinderfilet „Rossini“

mit Mastleber, Portwein-Schalotten und Pastinaken-Püree

34,00 €

Danach

Crème brûlée

mit Rumtopffrüchten und Marzipan Eis

14,00 €

Biokäse vom Gut Backensholz

mit Fruchtsenf und Kirschtomaten-Rosine

14,00 €



Weniger Masse, mehr Klasse!

Probieren Sie auch unsere große Auswahl an vegetarischen, veganen und regionalen Produkten sowie Angeboten aus biologischem Anbau. Damit verringern Sie aktiv den CO²-Ausstoß!

I. BIO

II. FAIRTRADE

III. REGIONAL

IV. VEGAN

V. VEGETARISCH