

VORSPEISEN & SUPPEN

STEAK TATAR | 14.50

vom Rind/Sauerrahm/Senfeis & -kaviar

DIE TOMATE | 10.50

Ochsenherztomate/Basilikumeis/Tomatensud/Chip & Gel

FEURIGE GARNELE | 15.50

gegrillte White Tiger Garnelen/Mais/Erbsen/Krustentiermayonnaise

SALATSCHÜSSEL ZUM TEILEN

Sommerliche Blattsalate/Heidelbeeren/Schafgupfkäse
karamellisierte Nüsse/Rapssenf- oder Heidelbeerdressing

KLEINE SCHÜSSEL 2 Personen | 16.00

MITTLERE SCHÜSSEL 3-4 Personen | 26.00

GROSSE SCHÜSSEL 5-6 Personen | 36.00

PFIFFERLINGSRAHMSUPPE | 10.50

geräucherte Pfifferlinge/Frühlingslauch/Rapsöl

KÜCHENZEITEN

MITTWOCH BIS SONNTAG VON 18 BIS 20:30 UHR

SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAGS VON 12 BIS 14 UHR

TAGESKARTE TÄGLICH VON 14 BIS 17 UHR

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

GÜLTIG AB 22.06.2024

HAUPTGÄNGE

LAMMKEULE | 31.00

gegrillt von der Heidschnucke/Kräuterpesto/lauwarmer Romanasalat
Dauphinekartoffeln/Jus

WEIDE & MEER | 33.00

rosa gebratenes Flanksteak/White Tiger Garnelen/Rauchtomate
Aubergine/Rosmarin Polenta Riegel/Krustentierschaum/Jus

DER GOCKEL | 27.00

gebratene Hähnchenbrust/Fenchel/wilder Brokkoli/Pfifferlinge
Kartoffelcreme/Jus

LACHSFORELLE | 27.00

Filet auf der Haut gebraten/Kohlrabi/Romanesco/Karottenpüree
Estragon Velouté

DAS WIENER | 29.00

gebackenes Kalbsschnitzel/lauwarmer Kartoffelspecksalat
Preiselbeeren/Zitrone/Gurkensalat

GRILLGEMÜSE *VEGETARISCH* | 23.00

Brokkoli/Paprika/Zucchini/Blumenkohl/karamellisierte Rotweinzwiebeln
Süßkartoffelrösti/Schafsgupfkäse

DIE PASTA *VEGAN* | 26.00

hausgemachte Tagliatelle/gebratene Pfifferlinge/geröstete Walnüsse
Lauch/Pilzschaum

DESSERT

ZARTE LIEBE | 13.00

Himbeerragout & Gel/Zartbitterschokoladenmousse/Rahmeis

MARILLEN RÜBLI | 11.00

weiße Schokoladencreme/Marillen-Buttermilcheis
eingelegte Marillen/Karottenkuchen

DER KÄSE | 15.50

von der Lüningsberger Hofkäserei/mild/würzig/cremig