

Vorspeisen

GARTENKRÄUTER

Kleiner, grüner Salat
mit gebratenem Ziegenkäse & Rosen Sladko
12,00

BASILIKUM

Salat von Kreischaer Tomaten
mit Büffelmozzarella,
Taggiasca Oliven & Tomaten Dukkah
12,00

Suppe

MAJORAN

Crémiges Pilzsüppchen
mit Portweinschalotten
10,00

Hauptspeisen

ESTRAGONSENF

Bratwurst vom heimischen Wild
dazu Balsamicolinsen & Kräuterkartoffeln
18,00

RUCCOLA

Kartoffelnocken
mit halbtrockneten Tomaten, Pesto & Kalamata Oliven
23,00

SCHNITTLAUCH

Dry Aged Pluma Steak vom Landschwein
mit BBQ Sauce & Bratkartoffeln
25,00

FENCHELSAAT

Filet vom Lachs
mit Beurre Blanc, Blattspinat und Kartoffelpüree
28,00

SALBEI

Feines vom Lamm
dazu Bohnengemüse & Salbeinocken
28,00

DUKKAH

Rosa Rücken vom heimischen Reh
mit Kürbispüree, Brokkoli & Pfifferlingen
35,00

Dessert

NACH TAGESANGEBOT

Dieses empfehlen wir Ihnen gern – sprechen Sie uns an!