

Aperitif - Empfehlung

Belsazar Rosé
5cl - € 5,00

Vorspeisen

Hausgebeizter Stremel Lachs^(D)
Gurkentatar, Zitronen Crouton^(A1,G)
€ 12,50

Wildkräutersalat
ingelegtes Gemüse⁽³⁾, Knoblauchchips^(A1, G), Weißer Balsamico Dressing^(l,3)
€ 8,50

Suppen

Beef Tea^(C,L,M)
Bratkartoffelflan^(A1,C,G,1,3), Petersilie
€ 6,50

Bärlauch Cremesuppe^(G,I)
Räucherfischbrot^(A1,D)
€ 6,50

Aperitif - Chef's suggestion

Belsazar Rosé
5cl - € 5,00

Entrees

Hot smoked salmon^(D)
cucumber Tatar, lemon crouton^(A1,G)
€ 12,50

Wild herb salad
pickled vegetables⁽³⁾, garlic chips^(A1,G), White Balsamico dressing^(l,3)
€ 8,50

Soup

Beef Tea^(C,L,M)
fried potato flan^(A1,C,G,1,3), parsley
€ 6,50

Wild garlic cream soup^(G,I)
smoked salmon bread^(A1,D)
€ 6,50

Hauptgänge Fleisch

Geräucherter Havelländer Schweinebauch

Rhabarber⁽³⁾, Erbsenpüree^(G)

€ 16,00

glutenfrei

Maisentenbrust

Leipziger Allerlei^(G), Bärlauch Kartoffelstampf^(G)

€ 18,50

Hauptgänge Fisch

glutenfrei

Fjordforellenfilet^(D)

grüner Spargel^(G), Senfvinaigrette^(1,3), Radieschen, Pariser Kartoffeln⁽³⁾

€ 12,50

Dorschfilet^(D)

*pikante Mini Gurken^(1,3,G),
Tomaten- Reis- Krusteln^(A1,C,G)*

€ 16,00

Meat courses

Smoked pork belly

rhubarb⁽³⁾, mashed peas^(G)

€ 16,00

gluten free

Breast from corn fed duck

mixed vegetables^(G), mashed potatoes with wild garlic^(G)

€ 18,50

Fish courses

gluten free

Fjord trout filet^(D)

green asparagus^(G), mustard vinaigrette^(1,3), radish, Parisian potatoes⁽³⁾

€ 16,50

Codfish filet^(D)

piquant mini cucumber^(1,3,G), tomato rice crouquets^{A1,C,G)}

€ 16,00

Hauptgänge Vegetarisch

Quiche

aus grüner Spargel, Kartoffel, Bärlauch^(A1,C,G);
Schnittlauch- Limetten- Creme Fraiche^(G), Wildkräutersalat^(l,3)
€ 12,50

Wein - Empfehlung

2014 Silvaner^(M)

Qualitätswein, BIO, trocken
Weingut Goldberg, Rheinhessen
0,75 l - € 26,00

2015 Blauer Zweigelt^(M)

Naumburger Steinmeister
Qualitätswein, trocken
Weingut Herzer, Saale-Unstrut
0,75 l - € 36,00

Vegetarian Main Course

Quiche

*topped with green asparagus, potato, wild garlic^(A1,C,G);
Crème Fraiche with chives and lime^(G), wild herb salad^(l,3)*
€ 12,50

Wine - Chef's suggestion

2014 Silvaner^(M)

quality wine, organic, dry
Vineyard Goldberg, Rhinehessen
0,75 l - € 26,00

2015 Blauer Zweigelt^(M)

Naumburger Steinmeister
quality wine, dry
Vineyard Herzer, Saale-Unstrut
0,75 l - € 36,00

Dessert

Apfel Crumble^(M,A1,H2,G)
Bourbon Vanilleeis^(C,G), *Apfelchip*
€ 6,00

Rhabarber Slush^(M)
Frittierter Rhabarber^(A1,C,G)
€ 4,50

Digestiv - Empfehlung

Drambuie⁽¹⁾
2 cl - € 3,00

Dessert

Apple crumble^(M,A1H2,G)
Bourbon vanilla ice-cream^(C,G), *apple chip*
€ 6,00

Rhubarb Slush^(M)
fired rhubarb^(A1,C,G)
€ 4,50

Digestiv - Chef's suggestion

Drambuie⁽¹⁾
2 cl - € 3,00