

## Gruß aus der Küche

# Vorspeisen & Suppen

### Zander vom Teichgut Mulzer

mariniert und in gebackener Sommerrolle | Quinoa

gepickelte Gurke und Kohlrabi | Kaviar | Buttermilch

19,50

### Kalb

Carpaccio | Wachtelei | Babyleaf

19,50

### Kokos und Curry

Schaumsuppe | gebratene Garnelen | Wan-Tan | Pak Choi

14,50

### Bärlauch

Cremesuppe | Tatar vom Kräuterseitling | Wachtelei

15,50

# Vegetarisches Gericht

### Tomate

Gefüllt und gratiniert | Ratatouille

Bandnudeln | Pestoschaum

26,50

# Fischgerichte

### Saibling

Blau | Wurzelsud | Kartoffelpüree

Wurzelgemüse

35,50

### Buttermakrele

Filet gebraten | Pestoschaum | Artischocke

Kartoffel- Tomaten-Gemüse

34,50

# Fleischgerichte

## Kalb

Rückensteak gebraten | Pfeffer-Champignon-Rahmsauce  
Bandnudeln | wilder Brokkoli 38,50

## Angusrind

Rücken 'Strindberg' | Pestojus | Bärlauchspinat  
Parmesanravioli | Kirschtomate 44,00

## Ente

Gebratene Brust und geschmorte Keule | Kohlrabi  
Serviettenknödel 38,00

# Dessert

## Tonkabohne

Parfait | marinierter Rhabarber  
Erdbeereis | Zitrusud | Honigperlen 15,50

## Joghurt und Safran

Joghurtmousse | Safran-Cremeeis  
Thai-Basilikumöl | Buttermilch-Kalamansi-Sud | Himbeeren 15,50

# Salate

Bunte Salatkomposition mit:

- Croûtons und Körnern 10,50
- 5 hausgemachten Gemüsefrühlingsrollen 21,50
- gebratener Maishähnchenbrust 24,50
- Lende vom Angusrind mit Portweinjus 26,50
- Seawater Garnelen, in Aromaten gebraten, 6 Stück 27,50

Beilagensalat 7,50

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfite enthalten kann.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.