

Gruß aus der Küche

Vorspeisen & Suppe

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 Gratinierte Tomate | Ratatouille
Bandnudel | Pestoschaum 26,50

Fischgerichte

Saibling

Blau | Wurzelsud | Kartoffelpüree
Wurzelgemüse 35,50

Buttermakrele

Filet gebraten | Pestoschaum | Artischoke
Kartoffel- Tomatengemüse 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

Mango und Bergamotte

Mangoragout | Sorbet von der Bergamotte
Vanillecreme | Baiser | Basilikum | Verjus 15,50

Joghurt und Safran

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

Salate

Bunte Salatkomposition mit:

- Croûtons und Körnern 10,50
- 5 Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen 21,50
- Gebratene 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, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfid 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.