



Vorspeisen

Kräutersuppe/ geräucherter Saibling von der Fischerei am Metzgerhof/ WachtelEi 13

Hausgebeizte Lachsforelle (FaM) / bunte Beete/ Spinat Blinis/ Creme Fraiche 15

Schwarzwurzel vom Grill/ karamellisierter Joghurt/ Ras El Hanout/ Minze 13

Pulled Duck Ravioli/ dunkle Schokolade/ Mandarinen Beurre Blanc 16

RomanaSalat/ HimbeerRadieschen/Orange/ DijonApfeldressing 12

Hauptspeisen

WildKarpfen von der Fischerei am Metzgerhof/ hausgemachte Remoulade/ Drillinge/ Kapernbutter 27

Boeuf au Fondant/ Buchweizen/ KürbisCranberryRagout/ Jus 25

Hausgemachte Pasta/ KaninchenRagout/ Pastinake/ Tomaten/ Thymian 24

GraupenRisotto/ Kräuter/ Parmesan/ Granatapfel/ PastinakenStroh 23

Rehkeule gegrillt aus dem Forstgebiet Pähl/ Buttermilch/ Kreuzkümmel/ PistazienPolenta/ ChiccoreeOrange 30

Crépinette vom Wirsing/ Kräutersaitlinge/ Selleriepüree/ Miso (vegan) 24

Geschmorte Kaninchenkeule/ Linsengemüse/ PortweinSchalotten 29

Dessert

Variation von der Mandarine/ Gebäck/ weiße Schokolade/Sorbet 10

Mousse vom hausgemachten Joghurt/ Baklava/ Nüsse/ Honig 10

*

Aperitif: Port Tonic/Zitrone 8,5

Weinempfehlung:

1/8l Malbec Marcel 4,2

Zum Wein:

Eatery Genussteller 14

Hummusteller 10

Special: Sonntags Überraschungsmenü (3 Gänge) 35,00 € p.P.
13 -17 Uhr nur solange der Vorrat reicht.