

Unser Küchenchef empfiehlt:

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten Kürbisspalten/Rucola/Preiselbeeren	€ 11,90
Crèmesuppe von roter Bete Meerrettich-Croûtons	€ 7,30
Kalbsleber „Berliner Art“ Zwiebeln/Apfelspalten/Kartoffelpüree	€ 18,90
Rosa gebratener Lammrücken Kräutersauce/grüne Bohnen/Gratinkartoffeln	€ 23,90
Kotelett vom Iberico-Schwein Thymianjus/Wurzelgemüse/Bratkartoffeln	€ 21,90
Rotes Meerbarbenfilet Artischocken-Kirschtomatenragout/Polentaschnitte	€ 23,90
Pflaumengrütze Walnußeis/Eierlikörsahne	€ 6,20
Affogato al caffè Espresso küßt Vanilleeis	€ 3,80

MENÜEMPFEHLUNG

Ziegenkäse

im Speckmantel gebraten/Kürbisspalten/Rucola/Preiselbeeren

* * *

Wildconsommé

Kräuterroulade

* * *

Kotelett vom Iberico-Schwein

Thymianjus/Wurzelgemüse/Bratkartoffeln

* * *

Mousse au Chocolat

Portweifeigen

als 4-Gang-Menü € 45,60

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 34,70