

# Speisekarte

Wir kochen alles frisch, mit hochwertigen Lebensmitteln, am liebsten von kleinen Produzenten hier aus der Gegend!

Auch für unsere kleinen Gäste kochen wir gerne alles frisch, unser Service Team berät Euch gerne.

**#Sharingiscaring**

Wir reichen zum Essen unsere hausgebackenen Brote mit Butter und Dip p.P. 3

Kleinigkeiten zum Brot

---

Eingelegte Taggiasca **Oliven** 6

Dünn geschnittener **Parma Schinken** 8

Vorspeisen

---

**Marinierter Burrata** auf sizilianischem Nektarinensalat 17,5  
mit Gartenminze, altem Balsamico und Brotchips

Geräucherte **Heideforelle** mit Kaviar 18,5  
Apfel-Chutney, Meerrettich und Kartoffelpuffer frisch aus der Pfanne

Knusprig gebackene Pralinen von **confierter Ente und Steinpilzen** 17  
mit süß-sauren Chilli-Ingwer Kirschen & Holunderblüte

**Vitello Tonnato** vom Rosa Kalbstafelspitz 18  
mit Thunfischcreme, Kapern und den letzten schönen Tomaten

**Bunter Kräuter Salat** in PX Vinaigrette 14,5  
mit gebratenen Weintrauben, Coppa und Croûtons

Etwas kleinere Hauptgänge

---

Zart geschmortes **Ochsenbäckchen** 26,5  
in Burgunder Jus mit gebratenem Pied-de-mouton,  
getrüffeltem Kartoffelstampf und Petersilie

Knusprig gebratenes Filet vom **Rotbarsch** 26  
in Miesmuschelsauce mit sautiertem Ackerspinat & feinem Kartoffelpüree

Gerösteter **Brokkoli** in Knoblauch und Ingwer 19  
mit Mango, Süßkartoffelcreme, Chili und Koriander

**Wiener Schnitzel** vom Kalb 27  
mit Kartoffel-Radieschensalat von der Bio Linda,  
Dillgurken in Schmand und kaltgerührten Preiselbeeren

**Muscheltopf !** 28  
Führer Miesmuscheln in Tomaten-Weißwein Sud mit Gemüse und Kräutern  
dazu Pommes Frites von der roten Laura und Safran Aioli