

SPEISEN

Alle Gerichte sind kombinierbar mit :

<u> </u> Schellfisch	+ 14,00 €
<u> </u> Perlhuhn	+ 10,50 €
♥ Gurken-Sesamsalat mit Grapefruit	7,80 €
♥ Rote Betesuppe Curry Hibiskus	5,50 €
♥ Pasta Broccoli Tomaten Granatapfel	10,50 €
<u> </u> mit frisch geriebenem Parmesan Reggiano	11,50 €
Wurzelpfanne Couscous - Melonensalat	9,80 €
<u> </u> mit Schellfisch	22,50 €
<u> </u> mit Perlhuhn	19,00 €
Rote Beteschnitzel Blattspinat wahlweise Rahm(10)/Olivenöl	8,70 €
<u> </u> mit Schellfisch	21,70 €
<u> </u> mit Perlhuhn	18,20 €
♥ Panna Cotta Himbeeren	5,50 €
♥ Brotkorb extra - Bäckerei Jochen Gaues	2,00 €
<u> </u> mit Olivenöl, Himalayasalz & Malabarpfeffer	3,00 €
♥ Ligurische Taggiasche Oliven	5,20 €
Käse vom Maitre Affineur Volker Waltmann	
3 Sorten	14,50 €
5 Sorten	18,90 €
mit Brot und Chutney	
♥ Hausgemachte Limonade Spillinge	2,80 €
Rosé Miraval , Jolie -Pitt & Perrin, Cotes de Provence	4,50 €
Am Gaumen füllig, saftig, frisch. Mit schöner Frucht, sehr elegant und mineralischem Touch. Perfekt zu Gemüse, Pasta und Fisch.	

__FOOD

All dishes can be served with your choice of meat or fish:

___ Haddock	+ 14,00 €
___ Guinea fowl	+ 10,50 €
♥	
Cucumber sesame salad with grapefruit	7,80 €
♥	
Beetroot soup curry hibiscus	5,50 €
♥	
Pasta broccoli pomegranate	10,50 €
___with fresh grated parmesan reggiano	11,50 €
Root pan couscous - melon salad	9,80 €
___with haddock	22,50 €
___with guinea fowl	19,00 €
Red beetroot cutlet spinach leaves with cream or olive oil	8,70 €
___with haddock	21,70 €
___with guinea fowl	18,20 €
♥	
Panna cotta raspberries	5,50 €
♥	
Basket of bread extra - Bakery Jochen Gaues	2,00 €
___with olive oil, salt and pepper	3,00 €
Ligurian Taggiasche olives	5,20 €
♥	
Cheese from Maître Affineur Volker Waltmann	
3 varieties	14,50 €
5 varieties	18,90 €
with bread and chutney	
♥	
Homemade lemonade plums	2,80 €
Rosé MIRAVAL , Jolie-Pitt & Perrin , Cotes de provence	0,1 l 4,50 €