

STARTER

Frühling & Spargel

Spargelsuppe | Kokos | Frühlingsrolle
Chili
9,5

Wachtel & Brokkoli

Wachtelbrust | wilder Brokkoli | Polenta
Sauce Béarnaise
13,0

Jakobsmuschel & weiße Bohne

In eigener Schale | weiße Bohne
Chorizo | Panko | Gurke
14,0

Tapasplatte für 2 Personen

Blumenkohl | Scampi | Chorizo
Chili Sweeters | Oliven | Datteln
Kanarische Kartoffeln | Serrano
Manchego | Mayo | Chimichurri
24,0

VEGETARISCH

Polenta & Ei

Crème-Polenta | grüner Spargel | Oliven
Sauce Hollandaise | pochiertes Ei
22,0

Ravioli & Spargel

Crème fraîche | weißer Spargel
getrocknete Tomaten | Bergkäse
19,5

HAUPTGANG

Lamm & Gerste

Lammhüfte | Gerstenrisotto | Karotte
Orange | Haselnuss | Petersilie
26,5

Wolfsbarsch & Kräuter

Kartoffel | Radieschen | Ringelbete |
Schoten | Vermouth | Kräuteröl
27,5

Schaukelbug & Sellerie

geschmort | Rotwein
Wurzelgemüse | Selleriepüree
28,0

DESSERT

Joghurt & Erdbeeren

Labneh | Erdbeer-Chutney | Pistazie
Beeren
9,0

Crème brûlée

Karamell | Beeren | Feenstaub
8,5



HERZLICH WILLKOMMEN

SPARGEL SATT

Deetzer Spargel 500g

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise
Petersilie
23,5

Deetzer Spargel 250g + neue Kartoffeln

Bitte wählen Sie jeweils eine der
folgenden Beilagen aus:
Sauce Hollandaise, Polnische Butter oder
Portwein-Jus

Serrano Schinken

ursprüngliches und traditionelles
Herstellungsverfahren
25,0

Kableljafilet

Spitzbergen | Barentssee | MSC
27,0

Kalbs-Schnitzel

Brandenburger Wiesenkalb | gereift
28,0

Rinderfilet BEEF Culinar

Argentinien | eigene Herde | gereift
39,0