

Abendkarte

Natürlich gut essen.

VORNEWEG

Sylter Walnuss-Sauerteigbrot 🥕	5€ p.P.
Ziegen-Frischkäse und Birnen-Chutney	
Gereifter Ziegenkäse im Brik-Teig 🥕	13€
Portweifeigen, Harzer Berghonig, Kürbiswaffel, Bucheckern und Feldsalat	
Ceasar Salad	14€
Pulled Chicken von Flentjes Freilandhühnern, Zimt-Croûtons, sauer eingelegter Curry-Blumenkohl und Grana Padano-Dressing	

SUPPEN

Kürbis-Creme-Suppe 🍷	10€
Schwarze Johannisbeeren, gebratener Topinambur und steirisches Kürbiskernöl	
Grana Padano-Creme 🥕	10€
Ricotta-Fagotti, Vanille-Tomaten und Borlotti-Bohnen	
Ramen-Nudeleintopf	12€
Kräftige Hühner-Bouillon, Schwarzwald-Miso, Pak Choi, Edamame und Siekmanns Freiland-Ei	

IN SCHALE GEWORFEN

Bunte Salatschüssel	
+ Zucchini-Piccata und Tomaten-Marmelade 🥕	17€
+ Planted.Chicken und Brinker's Kräuterseitlinge 🍷	19€
+ Stremellachs, Honig-Dill-Senf-Sauce und Algenkaviar	20€

GRÜNE KÜCHE

Grünes Kokos-Curry 🍷	18€
Brinker's Shiitake-Pilze, Steckrüben, Süßkartoffeln und Reismudeln	
Geschmorte Ratatouille-Zwiebel 🥕	21€
Falafel, schwarze Kichererbsen und cremige Mais-Polenta	

FISCH

Gebratenes Nutaq-Kabeljaufilet	25€
Mascarpone-Limonen-Sauce, Butter-Chicorée, Salicorne und Kürbis-Risotto	
Schwarze Tagliarini	22€
Gebratene Rotgarnelen, Chili-Rahm und knackiges Wok-Gemüse	
Fusilli-Pasta	27€
Yellowfin Thunfischwürfel, Sauce Choron und Kafir-Limetten-Sauce, Mango, Lauchzwiebeln und gegrillte Mini-Paprika	

FLEISCH

Hausgereiftes Rumpsteak	39€
Steinpilz-Butter, Austernseitlinge, Bohnen-Speck-Bündchen und Butternut-Kürbisstamf	
Sanft gegarte Lammhüfte	27€
Salzzitronen-Jus, geräuchertes Auberginen-Mus und Couscous mit Feta, Datteln, Cashewkernen und Ras el Hanout	
Zartes Wildragout	25€
Fond mit Cognac und Waldpilzen, Safran-Preiselbeer-Birne, glasierte Maronen, Apfel-Rotkohl und Laugenbrezel-Knödel	
Duroc-Schweinefilet	25€
Gratinert mit Feta und Chili, Sauce vom schwarzen Knoblauch, glasierter Rosenkohl und Pastinaken-Kartoffel-Gratin	
Knusprige Freiland-Hähnchenkeule	20€
Sauce von Steinpilzen und hellem Bier, Kartoffel-Gurken-Salat und Feldsalat mit gebackener Praline vom Spießbochsen	

HINTERHER

Pistanzien-Ricotta-Creme-Törtchen 🥕	8€
Amaretto-Kirschen und Kürbis-Biskuit	
Cheesecake-Mousse 🥕	8€
Grüner Apfel-Sorbet, Calamansi Curd und Karameell-Walnuss	

À LA CARTE

MONTAG BIS SAMSTAG VON 17:30 BIS 21:30 UHR