

Abendkarte

Natürlich gut essen.

VORNEWEG

Weizenbrot mit saftiger Krume 	5€ p.P.
Ortenzia's Olivenöl, Meersalz-Flakes und Bärlauch-Radieschen-Aufstrich	
Ziegenkäse im Cap de Llom-Mantel	12€
Gelbe Linsen, marinierter Babyleaf-Salat und Balsamico-Dressing	
Spargel-Salat 	12€
Grüner und weißer Spargel, Erdbeeren und geröstete Macadamia-Nüsse; dazu: Spargel-Crostini	

SUPPEN

Spargel-Creme 	9€
Gebratener Grünspargel und Kräuterseitlinge	
Bärlauch-Cappuccino 	10€
Backerbsen und junge Sprossen	

FRISCHE SCHÜSSELN

Green Bowl 	17€
Babyleaf-Salat, Radieschen, Gurke, Edamame, Quinoa, crispy Tofu, Mango, Limette und Guacamole; dazu: Kräuter-Vinaigrette	
Buddha Bowl 	19€
Babyleaf-Salat, Möhren, Kichererbsen, roter Coleslaw, Süßkartoffeln, gedünsteter Brokkoli, geröstete Erdnüsse und Hummus; dazu: Tahini-Dressing	
Griechische Bowl	
Babyleaf-Salat, Tomaten, Gurken, Oliven und eingelegte rote Zwiebeln getoppt mit wahlweise Feta im Tempura-Teig <u>oder</u> Garnelen in Knoblauchöl; dazu: Tsatsiki	
+ Feta	19€
+ Garnelen	23€

GRÜNE KÜCHE

Orecchiette alla Putanesca	22€
Junge Erbsen, Oliven, Artischocken, Parmesan und Rucola	
Frischei Tagliarini	24€
Trüffel-Rahm und geriebener Sommer-Trüffel	

FISCH

Zanderfilet	25€
Safran-Limonen-Schaum, Frühlingsgemüse und geschwenkte neue Kartoffeln	
Kabeljaufilet unter einer Kräuterkruste	27€
Krustentier-Sauce, junger Brokkoli, Haselnuss und Belugalinsen	

FLEISCH

Hausgereiftes Rumpsteak	39€
Bärlauch-Béarnaise, bunte glasierte Fingermöhren und Parmesan-Kartoffeln	
Brustfilet von Flentjes Freilandhühnern	25€
Thymianjus, Spargel-Ragout, confierte Cherrytomaten und Ricciolina-Pasta	
Spareribs vom Duroc-Strohschwein	25€
BBQ-Sauce, Kartoffel-Dipper und roter Coleslaw	

HINTERHER

Mokka-Frozen-Joghurt 	8€
Rhabarber-Küchlein und Schoko-Erdbeer-Chip	
Spaghetti-Eis 	9€
Vanille-Eis, frische Erdbeeren und Sahne	
Schokoladen-Traum	10€
Schokobrownie, Schokoladen-Mousse, Schoko-Crumble und geröstete Haselnüsse	

À LA CARTE

MONTAG BIS SAMSTAG VON 17:30 BIS 21:00 UHR