

intro	dazwischen	höhepunkte	finale
<b>Feldsalat</b> Sauerteig Chip I Schmankerldressing 14€	<b>Fischsuppe</b> „kreolisch“ Kokos I Koriander I Paprika 16€	<b>Skrei</b> (Winterkabeljau) Artischocke I Olive I Speck I Spinat- Risotto 38€	<b>Hausgemachte Sorbets</b> je Nocke 3,50€
<b>Matjes Tatar</b> Apfel I Schmand I Gurke 17€	<b>Rotwein Risotto</b> Birne I Ziegenkäse ZG 15€ / HG 25	<b>Rinderfilet</b> Portwein- Zwiebeln I Blumenkohl I cremige Polenta 39,50€	<b>Lauwarmes Schokoküchlein</b> Aprikose I Thymian- Zitronensorbet 13€
<b>Marinierte Bunte Beete</b> Wallnuss I Kresse I getrüffeltes Pecorino 16€	<b>Handgemachte Pasta</b> Safran I Tomate I Garnele ZG 24€ / HG 34€	<b>Wiener Schnitzel</b> Zitrone I Preiselbeere I Kartoffel- Gurkensalat 28€	<b>Unser Tiramisú</b> Birne I Nougat 13€
<b>Bretonische Austern</b> Zitrone / Chesterbrot Stk. 4,50€	<b>Handgemachte Pasta</b> schwarzer Wintertrüffel aus dem Piemont I Eigelb ZG 21€ / HG 31€	<b>Zitronen Hähnchen</b> Kräuter- Joghurt Salsa I orientalisches Bohnencassoulet I lauwarme Kartoffel 29€	<b>Käseauswahl</b> 13€