



VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäse 14.5

Gelbe Bete | Birne | Frisée

baked goat's cheese, yellow beet, pear, salad
1|12|16|27

Roastbeef von der Färse 16.5

Remoulade | Wildkräutersalat

roast beef pink, remoulade, wild herbs salad
12|26|27

Salat vom Grünen Spargel 16.5

Erdbeeren | Rucola | Parmesan | Balsamico

green asparagus salad, strawberries, rocket 16|27

Tafelspitz von der Färse 24.5

Meerrettichsauce | feines Wurzelwerk

tafelspitz, horseradish sauce, root vegetables
16 | 17 | 13

Zweierlei vom Fläminger Reh 29.5

Spitzkohl | Haselnuss-Schupfnudeln

wild boar cheeks, pointed cabbage, hazelnut noodles 12 | 16 | 17 | 27

DESSERT

Käse-Variation 14.5

frische Früchte | Feigensenf

cheese variation, fresh fruits, fig mustard 16

Crème brûlée 10.5

frische Beeren

crème brûlée, fresh berries 12|16

Himbeer-Rhabarber-Tartelette 12.5

Pistazien-Eiscreme

strawberry and rhubarb tartelette woodruff ice cream 12|16

Dessert für 2 Personen 16.5

Überraschung zum Teilen

dessert surprise for 2 to share 4|12|14|16

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen-Tabelle.

Alle Preise in EURO (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All prices in EURO (€) including VAT.

SUPPEN

Erbsen-Minz-Schaumsuppe^{vegetarisch oder vegan} 9.5

Erbsen | Gartenkresse

pea and mint soup 1|19|26

HAUPTGERICHTE

Haselnuss-Schupfnudeln^{vegan} 20.5

Spitzkohl | vegane Jus

hazelnut schupfnudeln, vegan jus 1|19|26

Rösti^{vegan} 21.5

vegane Pilz-Rahm | Spinat | Blaubeeren

rösti, vegan mushroom cream | spinach blueberries 26

Zanderfilet 26.5

Rote-Bete-Risotto | Spargelspitzen

Meerrettich

pike perch fillet beetroot risotto | asparagus tips horseradish 13|16|26

Locktower Lachsforelle 27.5

Spinat | Pinienkerne | Parisienne-Kartoffeln

Zitronen-Kapern-Butter

spinach | pine nuts | parisienne potatoes lemon caper butter 13|16