

# Abendkarte 17-20:30 Uhr

## Vorspeisen

- Champignons // Kirsche // Brunnenkresse // Mandel // Kaffee** 9  
Champignon-Carpaccio mit Kaffeeöl, eingekochte Sauerkirschen, Brunnenkresse und Mandelsplitter, H
- Rindertartar // Zuckerschoten // Senfsaat // Bio-Ei** 16  
Filet vom Weiderind, Zuckerschotensalat mit Kubebenpfeffer, eingelegte Senfsaat und gebeiztes Eigelb C, M
- Bio-Ei // Bittersalate // Kapernblatt // Kartoffel** 11  
Tee-Ei, Bett aus Bittersalaten mit Kernöl, Kapernblätter und lauwarmer Kartoffelschaum C, G

## Hauptgänge

- Hanging tender // Blumenkohl // Aprikose // Steinpilze // Buchweizen** 29  
Onglet vom Weiderind, Blumenkohl eingelegt und gebraten, gegrillte Aprikose, Buchweizenrisotto und Steinpilze, Jura-Whisky-Jus G, L
- Schweinerücken // Mangold // Dörrpflaume // Kartoffel // Schmorzwiebel** 28  
Schweinerücken im Mangoldmantel, Mangoldgemüse, gebratener Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Pflaumensauce C, G, L, M, O
- „Frikassee“: Landhuhn // Erbsenschote // Urkarotte // Pilze // Reis** 26  
Unsere Interpretation des Klassikers mit schottischem Gin A, G, L
- Tortelloni // Zwiebel // Kümmel** 18  
8 hausgemachte Tortelloni mit weißer Zwiebelmarmelade gefüllt, Zwiebelessenz, Kümmelöl, Röstzwiebeln A, C, L
- Seehecht // Lauch // Wasserspinat // Buttermilch** 26  
Gebratener Seehecht, Kartoffel-Lauchpüree, sautierter Spinat, Buttermilch-Beurre-Blanc D, G
- Poveraden // Kohlrabi // Mohn // Tomate** 18  
gegrillte junge Artischocken, fermentierter Kohlrabi mit Mohn glasiert, Tomatenkerne und -sugo G  
Upgrade: pochierter Kabeljau, blättrig D +8

## Desserts

- Sauerampfer // Schmand // Tonka // Pistazie // Mirabelle** 12  
Sauerampfer-Eis, Tonkabohnenbiskuit, Schmand, gebrannte Pistazien, eingelegte Mirabelle, Vogelmiere A, C, G, H
- Brombeere // Baiser // Kerbel // Cashew** 9  
Brombeersorbet, Beeren, Baiserplatten, Cashewkerncreme, Kerbel A, C, H
- Käseteller** 13  
5 Sorten Käse, Feigensenf, Nüsse, Früchte und Brot A, G, H, M