

Mittagskarte

Nordsee-Bouillabaisse B,C,D,I,K	13
<i>Fischsuppe // Fisch // Miesmuscheln // Fenchel // Kartoffel // Salicorn // Sanddorn-Aioli // Brot</i>	
Catch of the day D,I,M	Tages- preis
<i>Fangfrischer Fisch // Birne // Bohne // Speck // Kartoffel // Salicorn // Speckfond</i>	
Karamellisierter Ziegenkäse A,C,G	15
<i>Kartoffel-Roggenwaffel // Kräutерemulsion // Wildkräuter // roh marinierte bunte Beete // eingelegte Schalotten</i>	
Hausgebeizter Lachs A,C,D,G	17,5
<i>Kartoffel-Roggenwaffel // Geräucherter Schmand // Wildkräutersalat // Radieschen</i>	
Rindergulasch G,I	17,5
<i>Eintopf aus Oberschale vom Weiderind // Kartoffeln // Paprika // Zwiebel // Champignons // dazu Röstbrot // Rauchschmand</i>	
Schweinemedallions G,I	24
<i>Medallions vom Weideschweinfilet // Kartoffelpüree // wilder Brokkoli // Champignons // geschmorte Schalotten</i>	
Sirloin Steak 180g G,I	28
<i>Wilder Brokkoli // junge Kartoffeln // Kräuterschmand // Whiskybutter</i>	
Käsevariation A,G	16
<i>5 Sorten feine Käsespezialitäten // Früchte // Walnüsse // Feigensenf // Röstbrot</i>	
Dreierlei Brot A,G	7,5
<i>Warmes Röstbrot mit hausgemachter Meersalzbutter und Kräuteröl</i>	

Rindertatar A,C,G,M **22,5**
Filet vom Weiderind // eingelegte Schalotten // Radieschen // Bio-Ei //geräucherter Schmand // Senfsaat // Brot

Austern A,G,K,M. **11**
2 irische Austern // Chesterbrot // Schalottenvinaigrette
+ jede weitere Auster **5,5**

Perfekt begleitet von Crémant oder Champagner:

Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Blanc Brut 12,5%. 0,11 **9**

Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Rosé Brut 12,5% 0,11 **9**

De Saint Gall Premier Cru Brut 12,5% 0,11 **14**

Sticky Toffee Pudding A,C,G **11**
Karamelltörtchen // Salzkaramelleis // Beerenragout

Pralinéro **9**
5 handgemachte Pralinen

Schoko-Plaza **14**
5 handgemachte Pralinen // Meersalzschokolade // Minzbruch // Fudge // Beeren