

Abendkarte

Zartes Filet vom Brandenburger Frischling, eingelegt mit Pilzen und Preiselbeeren
in einer samtigen Senf-Honigsauce an Feldsalat (kalt)

€ 13,50

Sizilianischer Fenchel-Orangensalat mit in Buchenholz geräuchertem Frischlachs

€ 13,50

Delikater, lauwarmer Salat von der Riesenkrake mit Paprika,
Kartoffeln und Pinienkernen auf Rucola

€ 13,-

Südtiroler Schwarzbrotssüppchen mit Schnittlauch und schwarzem Trüffel veredelt

€ 10,-

Spaghetti

mit Artischocken, Strauchtomaten und erlesenem Seeigel

Portion € 14,- / ½ € 10,50

„Fusilli“ (Nudeln)

mit Entenbrust und Kräuterseitlingen in einer leichten Zitronensauce

Portion € 13,- / ½ € 10,-

Zarte Bäckchen vom Brandenburger Rotwild mit Wurzelgemüse und Käferbohnen,
langsam geschmort, serviert auf einer Kartoffel- Kräutercreme

€ 29,-

Kotelett vom Irischen Weidelamm in der Brotkruste gebacken,
verfeinert mit geschmolzenem Parmesankäse und schwarzem Trüffel,
dazu Gemüsebeilage

€ 32,-

Zarte Perlhuhnbrust in der Parmesan-Eihülle, mit Winterspargel, Lauchzwiebeln
und Strauchtomaten in Butter gebraten, dazu Kartoffelgratin

€ 29,-

Medaillons vom Thüringer „Duroc-Schwein, zart rosa gebraten,
serviert auf samtigem Proseccokraut,
dazu Bamberger Hörnchen

€ 30,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühltruhe, gerne nach Wunsch zubereitet!!!

Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !

(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)