

Abend

Donnerstag - Samstag 18:00-22:00
21:00 ist Küchenschluss



Start

-Vorspeisen-

Karotte Vegan
- Klassiker - 10€

Karotte (eingelegt, Creme) | Kresse (roh)
Apfel (eingelegt) | Haselnuss (geröstet)
Zitronengras (Öl) | Meerrettich (eingelegt)

Unsere Weinempfehlung: Hasennest Müller-Thurgau | Christian Stahl

Lachsforelle
- Inspiriert von Aguachile - 12€

Lachsforelle (roh mariniert) | grüne Erdbeere (eingelegt) |
rote Zwiebel (eingelegt, Kombucha) | Erbse (Creme, mariniert) |
Zitrusblätter (Öl, Mayo (3,9))

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller | Schwarztrauber

Wagyu Tatar
- & Kichererbse - 16€

Wagyu Tafelspitz (roh mariniert) | unsere Shoyu (Fond) (5) |
Blumenkohlgrün (eingelegt) | Pflaume (eingelegt) |
Petersilie & Schnittlauch (Öl) | Kichererbse (geröstet,
Creme)

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Barrique | Weinwerkstatt

Wir wissen IHR wollt IHN, da ist ER! Vegan
- der kleine Gemischte - 3,5€

Grünzeug & Gemüse der Saison (Salat)
Quitten (Dressing)

Kein eigenständiges Gericht, nur in Kombination mit einem
anderen Gericht möglich!
(Törtchen/Torten/Kuchen zählen nicht als Gericht)

Hauptsache

-Hauptgänge-

Pilze Vegan
- Essen für die Seele - 20€

Zuchtpilze (eingelegt, gebraten) | Pastinake (Püree)
Calamansiblatt (Öl) | Buchweizen (Knusper, Brot) |
Wald & Zuchtpilze (Jus) |

Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder | Christina Dhom

Lachsforelle
- mit Lauch - 22€

Lachsforelle (42°) | Lauch (mariniert, geräuchert)
Rahm & Garnele (Soße) | Kornelkirschen (eingelegt)
Sellerie (Püree)

Unsere Weinempfehlung: Der Riesling | Christina Dhom

Huhn
- vom Grill - 24€

Hühnerbrust (gegrillt, Soße) (5) |
Wurzelgemüse (süß-sauer-scharf) | Huhn (Mayo) (3,9)
Kartoffel (Püree) (6)

Unsere Weinempfehlung: Chardonnay | Christian Stahl

Großes Tatar vom Yak
- fast Klassisch - 30€

100g Yak-Filet (roh mariniert) (5,9) | Buchweizen (Brot) |
Zwiebel & Gurke (eingelegt) | Zitrusblatt (Mayo) (3,9)
Paprika (Mayo) (3,9) | Holunderbeeren (wie Kapern) (3,9)

Unsere Weinempfehlung: Ursprung | Schneider

Wir behalten uns Konzeptbedingte Änderungen vor.

Abschluss

-Dessert-

Hafer Vegan
- & Apfel - 10€

Hafer (geeister Schaum, Knusper, Creme) |
Apfel (mariniert) | Zimtblatt (Öl)
Apfel & Hafer (Fond)

Unsere Weinempfehlung: Schneider | Kaitui

Milchprodukte
- & Johannisbeere 2025 - 10€

Milch (Eis-Parfait Style, Salz-Karamellcreme, (6) |
Skyr (mariniert, getrocknet) (6) | Limostrauch (Öl) |
Eiweiß (Baiser) | Johannisbeere (Schaum)

Unsere Weinempfehlung: Secco | Stefan Kuntz

Bauerncamembert
- Herzhaft & Siass - 10€

Camembert (abgeflämmt) | Pflaume (Fond) |
Honig & Fichte (Aromatisierter Honig) (6) |
Walnüsse, Brot & Kartoffel (Knusper)

Unsere Weinempfehlung: Schneider | Ursprung

lieber was aus der Kuchentheke
Nur so lange der Vorrat reicht!

Allergene

1. glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Soja, 6. Milch,
7. Schalenfrüchte, 8. Sellerie, 9. Senf, 10. Schwefeldioxid, 11. Sulfite, 12. Lupinen,
13. Weichtiere