

Vorspeise

roasted, pickled and braised.
Im Ofen gegarte und eingelegte
Rote Bete
Himbeer Vinaigrette 
15,50 Euro

Lachstatar
mit Fächerkartoffel
Rauchschmand und Kräutercreme
14,50 Euro

Soup of the Day 
Pastinakensuppe mit Petersilienöl
gebratene Pastinakenwürfel
9,50 Euro

Hühnerfrikassee
mit weißen Bohnen, Schwarzwurzel
und eingelegtem Kohlrabi
22,50 Euro

Das Landei 
pochierte Eier, Wilder Brokkoli
Spinatcreme und Kartoffel-Croutons
18,- Euro

Kucki's Sülze
Tafelspitzsülze
Kartoffelschaum mit Knusper
geriebener Meerrettich
14,- Euro

Himmel und Erd
Blutwurst im Kartoffelmantel
Birnenschaum und gepickelte Schalottenringe
18,- Euro

The Broth
Rinderbrühe
Möhren, Eierstich und Liebstöckelöl
9,50 Euro

Fisch des Monats
Zander mit Brathering-Nocken
Senfschaum und Estragon
gelber Bete-Salat
28,- Euro

Cordon Bleu
vom Schwein
Trüffel-Käse mit Schinken
Preiselbeeren und Wildkräutersalat
Kartoffelstroh
24,- Euro

„Tischlein deck dich“

Für 2 Personen 40,- Euro

Fish and Chips

Ausgebackener Kabeljau mit Pommes
Erbsenpüree und grüne Remoulade

Dessert

RICHARDS-Softeis 
weißes Kaffeesofteis
mit Schokocrossis
9,90 Euro

Cheesecake
Buttermilch-Ingwer-Eis
13,90 Euro

Say Cheese
Früchtebrot mit Käsecreme
Schalotten Chutney
12,- Euro

Hauptgang

Beilagen
kleine Extras dazu
6,- Euro
Kleiner Beilagensalat
Selleriepüree
Gegrillte Karotte
mit gepufften Quinoa und geröstete Mandel
Rahmwirsing und geräucherte Birne mit
Speck-Knusper
Fritten mit Trüffelschaum