

## Vorspeisen

<b>Ziegenkäse Röllchen im Kräuter-Crepesmantel</b>	<b>13,50 €</b>
+ Radicchio, Chicoree + Preiselbeerdressing	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	<b>13,50 €</b>
+ Rucola, Pinienkerne + Parmesan	
<b>Sauerfleisch vom Basedower Wild</b>	<b>14,50 €</b>
+ lauwarmer Bratkartoffelsalat + Remoulade	

## Suppen

<b>Getrübete Sellerie-Cremesuppe</b>	<b>8,50 €</b>
+ im Rauchöl gegarte Jacobsmuschel + Kerbelschaum	
<b>Geflügel-Zitronengrassuppe</b>	<b>8,50 €</b>
+ Hähnchenbruststreifen + Kokosmilch, Ingwer, Chili	

## Kleinigkeiten

<b>Fruchtiger Salat</b>	<b>12,50 €</b>
+ angemacht und wahlweise mit Hähnchenbrust oder 4 Garnelen + Brotkorb	
<b>Farmer Sandwich</b>	<b>13,50 €</b>
+ rustikales Landbrot mit Pulled Pork + Romana Salat, Coleslaw	
<b>Wild-Curry-Wurst</b>	<b>9,50 €</b>
+ hausgemachte Currysoße + gebackene Kartoffelspalten	

## Fisch

<b>Gebrautes Zanderfilet</b>	<b>19,50 €</b>
+ gebutterter Rosenkohl + Sous Vide gegarte Kräuterkartoffeln	



**Mittwoch bis Samstag 17 – 21 Uhr**

**Confiertes Saiblingsfilet** 19,50 €  
+ sautierter Wirsing mit Szechuanpfeffer  
+ Pastinakenpüree

## **Fleisch**

**Rinderfilet auf Rosmarinjus** 29,50 €  
+ Kräuterseitlinge  
+ Salbei Gnocchis

**Duett vom heimischen Hirsch** 28,50 €  
+ Kürbis Ragout  
+ Schwarzwurzel Püree

## **Pasta**

**Waldpilze a la Creme mit Bandnudeln** 16,50 €  
+ glasiertes Gemüse  
+ Parmesan

**Farmer Bolognese vom Kalb** 14,50 €  
+ Tagliarini  
+ Parmesan

## **Dessert**

**Schoko Brownie** 7,50 €  
+ Karamel-Buttercreme  
+ Baconchip  
+ Cassissorbet

**Apfel-Zimt Parfait** 8,50 €  
+ Birnenkompott  
+ Mascarponecreme

**Belgische Waffel** 6,50 €  
+ rote Grütze  
+ Vanillesoße