

Zwei Jahreszeiten

Regionale Produkte, weltoffen interpretiert

Schön, dass DU bei uns bist!

Starters

- Tatar vom Rinderfilet** 18
Schalotten | Pinienkerne | Salat | Ei
- Rote Bete Carpaccio** 15
Schafskäse | Rucula | Yuzu | Walnuss
- Kürbis süß & sauer** 14
Schinken | Kräuter | Preiselbeere

Liquid

- Kürbis & Kokos** 9
Crème double
- Selleriecremesuppe** 9
Petersilie | Karotte

Dazwischen

- Jakobsmuschel oder Garnele**
Risotto | Safran | Sesam | Teriyaki
25

Weinempfehlung 0,1l

Zum Anstoßen

- Crémant Prestige**
Kuehn | Elsass
0,1l 8 | 0,75l 49

Sommeliers Liebling - Weißwein

- 2023 Cuvée T&C**
Thilo & Chantal aus Bad Harzburg, Wachau
0,1l 5 | 0,75l 39

Everybobys Darling Weißwein

- 2024 „Fühl den Sommer“**
Sebastian Erbedinger | Rheinhessen
0,1l 5 | 0,75l 39

Höhepunkt

- | | |
|--|--|
| Französisches Maishuhn 29
Kürbis Pilze Risotto | Pasta & Lachs 28
Spinat Zitrone Parmesan |
| Rinderschaukelbraten 36
Serviettenknödel Sellerie | Regenbogenforelle 29
Drillinge Herbstliches Gemüse |
| Filet vom Harzer Weiderind 45
Kräuterseitling Kartoffel Bohne | Risotto 23
Pilze Parmesan Salat |
| Original Wiener Kalbsschnitzel 34
Kartoffel Gurke Preiselbeere | Königsberger Klopse vom Kalb 24
Kapern Rote Bete Kartoffel |

Abschluss

Parfait, Grand Manier & Himbeer

- Schokokuchen | Pistazie
16

Panna Cotta

- Erdbeer | Limette
10

Weißer Schokoladen Mousse

- Mango | Krokant
12