

STARTER

ROTE BEETE-TATAR, GEBACKENE KAPERN, EINGELEGTE SENFSAAT (VEGAN)	14.5
BURRATA, TOMATEN AUS DEM ALTEN LAND, BROT, OLIVE	14.5
LACHS, SESAM, PAK CHOI, MARACUJA, MISO	15.5
LAAB MOO VON KALB UND SCHWEIN, RÖMERSALAT, LIMETTE, MINZE, REIS CRUNCH	14.5

HAUPTGANG

FREGOLA SARDA, GRÜNER RETTICH, ERBSEN, PORTULAK (VEGAN)	21.5
TOPFENKNÖDEL, PFIFFERLINGE, ROTE BETE, HASELNUSS	22.5
FISCHEINTOPF, KOKOS, GARNELE, BASMATIREIS, KRÄUTERÖL	28.5
COQ AU VIN BLANCO, KARTOFFEL-ESTRAGON PÜREE, WURZELN, CHAMPIGNONS	28.5

DANACH

TONKABOHNEN-JOGHURT PANNA COTTA, EINGELEGTE KIRSCHEN, KÜRBISKERNE	9.5
AFFOGATO, VANILLEEIS (VEGAN)	6.5
KÄSEAUSWAHL VOM HOF BACKENSHOLZ, RHABARBER CHUTNEY	15.0

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17.30 UHR.

STARTER

BEETROOT TARTAR, BACKED CAPERS, PICKLED MUSTARD SEEDS (VEGAN)	14.5
BURRATA, TOMATOES, BREAD, OLIVES	14.5
SALMON, SESAME, PAL CHOI, PASSION FRUIT, MISO	14.4
LAAB MOO OF VEAL AND PORK, ROMAINE LETTUCE, LIME, MINT, RICE CRUNCH	14.5

MAIN COURSE

FREGOLA SARDA, GREEN RADISH, PEAS, PURSLANE (VEGAN)	22.5
CURD DUMPLINGS, CHANTERELLES, BEETROOT, HAZELNUT	22.5
FISH STEW, COCONUT, SHRIMP, BASMATI RICE, HERB OIL	28.5
COQ AU VIN BLANCO, POTATO-TARRAGON PUREE, ROOTS, MUSHROOMS	28.5

DESSERT

TONKA BEAN YOGURT, PANNA COTTA, PICKLED CHERRIES, PUMPKIN SEEDS	9.5
AFFOGATO, VANILLA ICE CREAM (VEGAN)	6.5
CHEESE SELECTION FROM THE BACKENSHOLZ FARM, RHUBARB CHUTNEY	15.0

TUESDAY TO SATURDAY FROM 5.30 PM.*Fritzis*