

vorweg

WEISSES SPARGELMOUSSE | KARTOFFELBISKIUT | NORDSEEKRABBen | GARTENKRÄUTER QUARK | RADIESCHEN € 15

PULLED LAX BAO BUN | GEWÜRZGURKEN RELISH | ROTE ZWIEBEL | TERIYAKI MAYO & CHILICREME | SHISO KRESSE € 13

TATAR VOM KALB | HÜTTENKÄSE | STÖRKAVIAR | LEMON MAYO | WILDKRÄUTER | KARTOFFEL CROUTONS | CHAMPIGNON € 18

SPARGELSCHAUMSUPPE | FLUSSKREBS WAN TAN | KERBEL € 12

hauptgänge

TOPINAMBUR RAVIOLI | LAUCH VELOUTE | BIRNE | GEHOBELTE BELPER KNOLLE | PETERSILIE € 24

24H SOUS VIDE BAUCH VOM STROHSCHWEIN | KIMCHI SUD | GRÜNER SPARGEL | SAUERRAHM KARTOFFELCREME | KORIANDER € 26

KABELJAU | BASILIKUMKRUSTE | SAN MARZANO TOMATENSCHAUM | SPARGELRISOTTO | PIENIENKERNE € 28

klassiker

1780 ER CURRYWURST (180 GRAMM!) | CURRYSAUCE | HANDMADE POTATO FRIES | MAYO € 14

ROMANA SALAT | HÄHNCHENBRUST | PARMESAN | KNOBLAUCH CROUTONS | BLUE CHEESE DRESSING € 17

WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB | APFEL KARTOFFELSALAT | KAPER & SARDELLE | PREISELBEERCHUTNEY | ZITRONE € 26

RUMPSTEAK BLACK ANGUS 220G | FARMER'S BUTTER | SWEET POTATO FRIES | MAYO & RÖSTZWIEBEL | SALAT & JOGHURTDRESSING € 32

dessert

HOLUNDERBLÜTEN CHEESECAKE | ERDBEER SORBET | ZITRONEN GEL & WEISSE SCHOKOLADE € 11

ORANGEN CREME BRULEE | MASCARPONE EIS | KUMQUAT | MINZE € 10