

vorweg

CARPACCIO VOM KRÄUTERSEITLING | SPARGELPESTO | WILDKRÄUTERSALAT | ROSA PFEFFER | POSCHIERTES EI €15

JACOBS MUSCHEL | FRÜHLINGSPICKLES | DILLÖL | ZIEGENFRISCHKÄSE | KRESSE €17

TATAR VOM RIND | RAPSKÄSE & -SAAT | SAUCE HOLLANDAISE | SCHNITTLAUCH | SYLTER BROT €19

SPARGEL CREME SUPPE | ERBSEN ESPUMA | LAVENDEL CREME FRAICHE | SPARGEL ÖL €11

hauptgänge

HAUSGEMACHTE BRENNESSEL TAGLIATELLE | HASELNUSSBUTTER | WEISSER SPARGEL | BURRATTA €26

GESCHMORTE LAMMKEULE | MORCHELJUS | WILDER KNOBLAUCH UND HONIGKAROTTE | ROSMARINKARTOFFELN | JOGHURT €36

KABELJAULAIN | BÄRLAUCHKRUSTE | ERDAPFELSAUERRAHMPÜREE | BLATTSPINAT SALAT | HIMBEER RADIESCHEN | SANDDORN €34

klassiker

1780ER DRY AGED BEEF BURGER (180G) | CRAFT BUN | S.T.G. | ZWIEBELMARMELADE | BACON & BRIE | MUSTARD MAYO | FRIES €24

ROMANASALAT | MAISHÄHNCHENBRUST SOUS VIDE | CEASAR DRESSING | GETROCKNETE TOMATEN | CROUTONS | PARMESAN €18

WIENER KALBSSCHNITZEL | KARTOFFEL GURKENSALAT & SPECK | SARDELLE & KAPER | PREISELBEEREN | ZITRONE €27

DRY AGED RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN RIND 200G | WHISKY BUTTER | GETRÜFFELTE FRIES UND MAYO | GRÜNER SALAT €36

dessert

WEISSE PORTWEIN ZITRONENMELISSEN CREME | BISKUIT | STACHELBEEREN KOMPOTT | HOLUNDERBLÜTEN SORBET €12

MATCHA GREEN TEA PANNA COTTA | SCHWARZES JOHANNISBEEREN SCHOKOLADEN SORBET | HIPPE | MATCHA SCHOKOLADE €12

GORGONZOLA CARPACCIO | FEIGENSORBET | SENFFRÜCHTE | HASELNUSS €12