

Auf die Gabel fertig los...

<i>Hähnchen an Avocado und Ananas auf Crostini</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Tatar vom Matjes mit Äpfeln, Dill und Schmand</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Mozzarella vom Büffel auf Roter Bete und Mango</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Variation italienischer Antipasti mit Baguette aioli</i>	<i>12,00 €</i>

Lirum, Larum, Löffelstiel...

<i>Kokos - Fisch - Eintopf</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Linseneintopf mit Grünkohl und Kürbis</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Schweizer Chässuppe</i>	<i>9,00 €</i>

Frisch vom Acker...

<i>Garnelen auf rauchiger Auberginencrème und Eisbergsalat</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Pomelo - Fenchel - Salat mit Hackbälchen</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Salat mit Schwarzwurzel, Apfel und Walnüssen</i>	<i>13,00 €</i>

...zu allen Salaten schmeckt auch Fisch oder Fleisch... fragen Sie uns...

Alles wärmstens zu empfehlen...

<i>Lammhaxe an Kartoffel-Knoblauch-Gratin mit Birnen- Bohnen im Schinkenmantel</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Rumpsteak auf Spätzle mit Kürbis – Käse – Crème und Brokkoli</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Gerupfte Gans an gebackenem Radicchio und Rotweinsrisotto</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Leber auf Rösti und Selleriesalat</i>	<i>25,00 €</i>

Fischers Fritze...

<i>Fischroulade vom Kabeljau an Tagliatelle und Zitronensoße</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Kabeljau auf Mango – Tomaten – Mole an Kräuter – Limetten - Reis</i>	<i>25,00 €</i>

...nicht Fisch - nicht Fleisch...

<i>Krautwickel vegetarisch auf Käsesoße</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Pochierte Eier an Rote Bete – Meerrettich – Soße und Kartoffelstampf</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i>	<i>14,00 €</i>
<i>...geht auch klein als Vorspeise oder Zwischengang...</i>	

Immer eine Sünde wert...

<i>Mousse von weißer Schokolade auf roten Früchten</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Pots de Crème mit Macadamia - Crunch</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Mango an Pistazien – Pesto und Minzeis</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Crème Brûlée vom Grüntee</i>	<i>9,00 €</i>

...Liebe Gäste, fragen Sie uns ruhig nach Begriffen, die Ihnen nicht ganz so geläufig sind... wir kannten vieles auch nicht bis zum Kartenwechsel...

„Man muss viel gelernt haben, um über das, was man nicht weiß, fragen zu können!“