

### *Auf die Gabel fertig los...*

<i>Crostini mit Taleggio, Brokkoli und Nüssen</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Jakobsmuscheln an Gemüse und Speck</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Ragout Fin „mal anders“ auf Kartoffelrösti</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Variation italienischer Antipasti mit Baguette aioli</i>	<i>12,00 €</i>

### *Lirum, Larum, Löffelstiel...*

<i>Pilzsuppen</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Süßkartoffel-Ochsenchwanz-Eintopf mit Paprika</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Kabeljau-Kartoffel-Eintopf mit Dillöl</i>	<i>9,00 €</i>

### *Frisch vom Acker...*

<i>Salat von gebackenem und eingelegtem Sellerie mit Hähnchen</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Chicorée-Waldorf-Salat</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Rote-Bete-Salat mit Linsen, Birnen, Buchweizen und Feta</i>	<i>14,00 €</i>

*Alles wärmstens zu empfehlen...*

<i>Grüße nach Südtirol – Rinderroulade mit Speck und Petersilien-Pesto an Graupenrisotto</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Rumpsteak auf würzigen Pilzen und Bohnenpüree</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Kofta B'siniyah in Tahini mit Süßkartoffelpommes</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Hähnchenbrust mit Kokos und Mais an Reis</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Lammhaxe an Kartoffel-Knoblauch-Gratin mit Birnen-Bohnen im Schinkenmantel</i>	<i>24,00€</i>

*Fischers Fritze...*

<i>Garnelen in Gorgonzola mit grünem Spargel auf Tagliatelle</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Lasagne vom Lachs mit Spinat und Meerrettich</i>	<i>24,00 €</i>

*...nicht Fisch - nicht Fleisch...*

<i>Lauchschnitzel mit Rucolapesto und Couscous</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Pochierte Eier in Senfsoße an Kartoffelstampf</i>	<i>16,00 €</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>Birne Helene – klassisch mit Schokolade und Vanille</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Orangen-Thymian-Crème Brûlée mit Chicorée</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Panna Cotta „Pina Colada“</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!“*