

# DER AUFTAKT

---

## Aus der Winter Kollektion

Neues Outfit für die unterschätzte Kerbelwurzel. Das samtige Süppchen hat einen ganz eigenen geschmacklichen Charme. Gerne kokettiert das Löffelglück mit Sous Vide gegarten Bauchfleisch vom Duke of Berkshire, fein ausbalanciert wird mit Terijakilack.

small € 8.90

## Suppenkaspers Sofagluck

Bequem löffelt sich der deftige Linseneintopf. Die engagierten Perlen werden mit kräftiger Bouillon, zarten Kalbsfleisch, Kartoffeln, Wurzelgemüse, karamellisierter Knoblauch, Zwiebellauch und exklusiven Kräutern gekocht. Wiener Würstchen dürfen nicht fehlen.

small € 8,90    big €12,00  
oder

kalt im Vakuumbbeutel für später

## Verwandlungskünstler

Nicht nur Veggis lieben dieses Gericht. Knackiger Paprika, Kräuterseitling, Zucchini und geräucherter Tofu in Tempura ausgebacken, faszinierend mit Miso-Mayonnaise. Die feine Säure der Yuzufrucht rundet den Dip ab.

small € 11.90  
big € 14,00

## Restart TEIL 4

Poke Bowl, da wird nichts dem Zufall überlassen.

Der edle Aquarello Reis mariniert mit Ponzu im geordneten Mix mit saftiger Mango, Gurke, Tomate, Avocado, Edamame, heimgerührter Rauchmajo und dem fesischen Koriander. Den nötigen Crunch geben die Erdnüsse.

Sexy Chicken Bowl, Tuna-Ceviche Bowl, Tofu in Terijaki Bowl

small € 11,90  
big € 14,00

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

# Freischwimmer

---

## Dabei sein ist alles

Eine spannende Affäre von gebratenen Zanderfilet und dem nussig schmeckendem Urkorn-Risotto mit kräftigem Parmesan. Die entzückende Sternfruchtjus leuchtet mit den karamellisierten Zwiebelsegmenten um die Wette. Konkurrenzlos feiner Geschmack.

€ 23,00 Probierportion € 17,50

## VORSICHT - Man sagt sie machen süchtig!

Rotgarnelen aus dem Wildfang geröstet, Kokos-Chili-Curry Soße mit Lauch & Knoblauch, leicht geschärft, und Ciabatta sind die Begleiter - Dippen Sie, was das Zeug hält.

Oder:

Mit Spaghetti in würzigem, leicht geschärftem Rauke-Nuss-Pesto & gehobeltem Parmesan - Lecker!

€ 23,00 Probierportion € 17,50

## INFO

Der Klassiker

„Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten!“ Wilhelm Busch  
am Samstag & Sonntag Mittag aus dem Ofenrohr

Wechselnder Braten  
mit geschmacklicher Tiefe

€ 16,90 Prob. € 12,90

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

# FLEISCHESLUST

---

## Brillanter Vogel

Mehr als nur ein Trend. Wunderbar geschmorte halbe Cherry-Valley-Ente, veredelt mit goldenem Honig und der magischen Gewürzmischung. Sie hat nur die eigene Soße verdient. Spargel des Winters zum Ragout geköchelt. Mit von der Partie sind Shiitakepilze, süße Datteln, Haselnüsse und Szechuanpfeffer. Natürlich darf die Kartoffel Violetta mit grobem Meersalz nicht fehlen.

€ 24,90     Probiersteller nur im Duett möglich p. P. € 15,90

## Schaffe, schaffe Maultäschle baue

Durchs Feuer gegangen, gut marmoriertes, argentinisches Black Angus Beef mit heimgerührte Café de Paris Butter. Hier gibt es die unabhängige Interpretation der Herrgottsbescheißerle dazu. In dem Nudelgewande versteckt sich der fesche Grünkohl und das gut gewürzte Kalbsbrät. Zwiebel-Speck-Jam ist hier das Topping was nicht fehlen darf.

€ 26,90

# WIRTSHAUSGERICHT

---

## Aus der richtigen Truppe

Hervorragendes Geschmackserlebnis mit der butterzart gegarten Haxe vom Duke of Berkshire Schwein und kräftiger Biersoße. Spätesten jetzt ist klar, Krautsalat mit Speck und Kartoffelklöße mit Semmelschmelz gehören einfach dazu.

€ 21,00

## Das stolze Original

Schmeckt Montag wie Sonntag, das Linden Schnitzel, natürlich aus zartem Kalbfleisch, gebraten in feinstem Butterschmalz, flankiert von Champignoncreme & Frittenfreude. Retter jeder Tafelrunde!

€ 21,00 Probierportion € 15,90