

FRIDAY & SATURDAY LUNCH

Sepia-Flammkuchen

Bärlauchwurzeln und Pistazien

Champignon »Avocado Art« & Mecklenburger Stör

Riesenchampignons in Kerbel-Öl und Imperial-Kaviar

Schwagrzinna's Original

Lammtafelspitz, Sardellen, Bohnen, Mini-Mangold und Erdbeeren

»Maibock«

Rehrücken, Leipziger Allerlei und Morcheln

Frankreich & Japan

Roquefort, Walnusskrapfen, japanischer Senf und Nashibirne

ODER

Rhabarber & Johannisbeerholz

Kleine Eisbombe mit knuspriger weißer Schokolade

Menü

3 | 50€ **4** | 65€ **5** | 80€

Weinbegleitung (0,1l je Glas)

3 | 29€ **4** | 39€ **5** | 49€

FRIDAY & SATURDAY VEGGIELUNCH

Buntes Möhrengemüse

Kefir, Gartenkresse und Galgant

Champignon »Avocado Art«

Riesenchampignons in Kerbel-Öl, Röstzwiebel-Eis und Kaviar des Feldes

Gefüllte Artischocke

Schwarzwurzel, Hopfensprossen und Petersilienextrakt

»Leipziger Allerlei«

Frühlingsgemüse vom Wochenmarkt und Morcheln

Frankreich & Japan

Roquefort, Walnusskrapfen, japanischer Senf und Nashibirne

ODER

Rhabarber & Johannisbeerholz

Kleine Eisbombe mit knuspriger weißer Schokolade

Menü

3 | 45€ **4** | 58€ **5** | 70€

Weinbegleitung (0,1l je Glas)

3 | 29€ **4** | 39€ **5** | 49€