

Gerne bieten wir Ihnen  
auch ein vegetarisches Menü  
in bis zu 9 Gängen an.

# weiterdraußen

## **Geeiste Dashi**

sauer eingelegte Makrele, Ährenfische und Lakritz-Kombualgen

## **Morcheln**

junge Erbsen à la crème

## **Taschenkrebs**

Friseline, Blutorange und Bohnenkraut-Kombucha

## **Seppiolino**

gefüllter Tintenfisch, Spinat-Gremolata, Blätterkohl und Kapern

## **Taubensalat**

Artischocken, Bärlauch, Taco und Innereien

## **Süße Tom Kha Gai - die Erfrischung**

Sorbet von Kokosmilch, Koriander und Apfel

## **»Lamm vom Gutshof Polting«**

Zwiebeln, Honig und grüne Mandeln

## **Von Brie bis Camembert**

Rohmilchkäse jung und gereift, Eis, Beten und Pilzgebäck

## **Grünes Spargeleis**

Heu-Joghurt, Zitrone und Baiser

Unsere Menüs servieren wir tischweise.

# ganznah

## **Kerbelrüben**

Buttermilch, Belper Knolle-Käse und Kerbelgrün

## **Freiland-Huhn vom Landwirt Zelyk**

pochiertes Wachtelei, Speck und Eisbergsalat

## **Wiener Schnecken von Gugumuck**

Riesling-Essig vom Doktorenhof, Senf und Brunnenkresse

## **Gebratener Kabeljau**

in Schwarzwald-Miso gebeizt, Saubohnen  
und Saft von Gewürzkraut

## **Süße Tom Kha Gai - die Erfrischung**

Sorbet von Kokosmilch, Koriander und Apfel

## **»Kalb & Karotte«**

Cavatelli, glasierte Mohrrüben und Vogelmiere

## **Von Brie bis Camembert**

Rohmilchkäse jung und gereift, Eis, Beten und Pilzgebäck

## **Rhabarber & Veilchen**

weiße Schokoladenkugel und Hafer

Menü:

5 Gänge € 110

6 Gänge € 132

7 Gänge € 154

8 Gänge € 176

9 Gänge € 198

Weinbegleitung pro Glas 0,1l € 12

Kellerbegleitung pro Glas 0,1l € 22

# Friday & Saturday Lunch

## **Kerbelrüben**

Buttermilch, Belper Knolle und Kerbelgrün

## **Wiener Schnecken von Gugumuck**

Riesling-Essig vom Doktorenhof, Senf und Brunnenkresse

## **Taschenkrebs**

Friseline, Blutorange und Bohnenkraut-Kombucha

## **»Kalb & Karotte«**

Cavatelli, glasierte Mohrrüben und Vogelmiere

## **Von Brie bis Camembert**

Rohmilchkäse jung und gereift, Eis, Beten und Pilzgebäck

**oder**

## **Rhabarber & Veilchen**

weiße Schokoladenkugel und Hafer

Menü:

3 Gänge € 50

4 Gänge € 65

5 Gänge € 80

Weinbegleitung pro Glas 0,1l € 10

# Friday & Saturday

## Veggie lunch

### **Kerbelrüben**

Buttermilch, Belper Knolle und Kerbelgrün

### **Essigeis vom Doktorenhof**

Blätterkohl, Bohnen und pochiertes Wachtelei

### **Morcheln**

junge Erbsen à la crème

### **»Artischocken«**

Cavatelli, glasierte Mohrrüben und Vogelmiere

### **Von Brie bis Camembert**

Rohmilchkäse jung und gereift, Eis, Beten und Pilzgebäck

### **oder**

### **Rhabarber & Veilchen**

weiße Schokoladenkugel und Hafer

Menü:

3 Gänge € 45

4 Gänge € 58

5 Gänge € 70

Weinbegleitung pro Glas 0,1l € 10