## VORSPEISE | APPETIZER

KLEINER BLATTSALAT Balsamicodressing   geröstete Nüsse und Kerne   Radieschen SMALL LEAF SALAD Balsamic dressing   roasted nuts and seeds   radishes	6€
GEFLÜGELCONSOMMÉ Zitronengras   Gemüse POULTRY CONSOMMÉ Lemongrass   vegetables	9€
TABOULEH Bulgur   Tomate   Petersilie   Minze   Granatapfel TABOULEH Bulgur   tomato   parsley   mint   pomegranate	9€
GEFLÄMMTER BEIZLACHS Geräucherter Lachs   roh marinierter Fenchel   Orange FLAMED PICKLED SALMON Smoked salmon   raw marinated fennel   orange	14 €
HAUPTGANG   MAINCOURSE	
ORIENTALISCHES LINSENCURRY Kichererbsen   Gemüse   Curryschaum ORIENTAL LENTIL CURRY Chickpeas   vegetables   curry foam	19€
HAUSGEMACHTE BANDNUDELN Parmesansauce   Allerlei an Pilzen   Walnuss HOMEMADE PASTA Parmesan sauce   All kinds of mushrooms   Walnut	22 €
MAIS-FALAFFEL	24 €

Rote Bete Baba Ganoush | Frühlingslauch | Süß-Saurer Mais | Popcorn

Red beet baba ganoush | spring leek | sweet and sour corn | popcorn

CORN-FALAFFEL

LACHS Harissamarinade   Milch-Fenchel   Parfümreis   Zitronen-beurre-blanc SALMON Harissa marinade   milk fennel   perfumed rice   lemon beurre blanc	27€
GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST Couscous   Gemüse   Feta   Nüsse   Jus ROASTED BARBARIAN BREAST Couscous   vegetables   feta   nuts   jus	28€
DUETT VOM RIND Ochsenbackencassoulet   gebratener Rinderrücken   Selleriecrème   Salbeikartoffeln   Jus DUETT FROM BEEF Ox cheek cassoulet   roast saddle of beef   celeriac cream   sage potatoes   jus  DESSERT   DESSERT	34 €
EISCREME ODER SORBET AUF CRUMBLE Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal nach den verfügbaren Sorten. ICE CREAM OR SORBET ON CRUMBLE Please ask our service staff about the varieties	3€
SCHOKOLADENMOUSSE Karamellisierte Äpfel   Vanillesorbet CHOCOLATE MOUSSE Caramelized apples   Vanilla sorbet	10€
FRITTIERTE MILCH Gebrannte Mandeln   Kardamomsauce   Rotweinbeeren FRIED MILK	8€

Roasted almonds | cardamom sauce | red wine berries