
VESPER

Vitello Tonnato | VS 16,00 | HG 21,00

Wiener Schnitzel mit Kartoffel Gurken Salat oder Pommes | 22,00



Gemüse Vesperplatte – gegrillt, gebacken und eingelegt
Hummus und geröstete Focaccia | 14,00

Hausgemachte Geflügelpastete mit Entenleber
Feigenconfit und Wildkräutersalat | VS 14,00 | HG 19,00



Rohmilch Käseteller von Marc Shell „au Bouton d’Or“, Mulhouse
5 Sorten mit Chutney und Brot | 18,00

VORSPEISEN



Gemischte Blattsalate mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kernen | 6,50



Unsere Tagessuppe | 5,50



Minestrone mit Ricotta Ravioli und Basilikum | 8,50



Bunte Bete mit Avocado, Buchweizen und Kalamansi Vinaigrette | 12,00

Gebratener Pulpo mit Tomate und Wassermelone | 18,00

Tatar von der Rinderhüfte mit Röstbrokkoli, Hoisinsauce und Sesam | 17,50

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an!



vegetarisch



vegan

ÜBERRASCHUNG

Es gibt was es gibt!

Mittags bis 13:00 Uhr | Abends bis 21:00 Uhr

3 Gänge 45,00 | Vegetarisch 35,00

4 Gänge 55,00 | Vegetarisch 45,00

HAUPTSPEISEN

Für 2 Personen: 24 Stunden gegarte Flache Rippe von der deutschen Färse
mit Ofenkarotte und Pommes (dauert ca. 30 Minuten!) | pro Person 24,50

Kalbsleberscheiben

mit karamellisiertem Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree | 22,50

Rinderfilet an Schalotten Essig Jus

mit Artischocke, Paprika und frittierter Polenta | 150g 28,00 | 250g 35,00

Ragout vom heimischen Reh

mit Spitzkohl, Preiselbeeren und Spätzle | 24,00

Forelle – im Ganzen gebraten

mit Ingwer Zitronengras Butter, Chili und Gemüse Pakoras | 21,00

Filet vom Steinköhler

mit Selleriegemüse, Waldpilzen und Petersiliensud | 25,00

Pfifferling Risotto

mit Parmesan und Kräuter Salat | 17,00



Hokkaido Kürbis

mit Sonnenblumenkernen, Curry und Zuckerschoten | 17,00

