



Speise KARTE

VORFREUDE

PETERSILIENWURZEL- CREMESUPPE

mit Berberitzen, Blattpetersilien-
Limonen Öl und Cranberry Kompott // 9 €

GRATINIERTER HOHENMOORER BIO- ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Harzer Berghonig auf geschmortem
Orangen Chicorée, karamellisierten
Salzmandeln, Passionsfrucht –
Tomatenmarmelade und feinen
Baby Leaf Salaten // 15 €
als Hauptgang // 23 €

SALATSCHÜSSEL MIT:

Gebratenen Biopilzen von Brinkers
Pilzdiele, orientalischem Cous-cous mit
Ras el Hanout und Datteln in
Granatapfel Dressing // 20 €



Pulled Tandoori Chicken von Flentjes
Freilandhühnern an Grana Padano
Dressing, Zimt Croutons und Curry
Blumenkohl // 23 €

Hausgebeiztem Saiblings Filet aus dem
Kirschholzrauch an eingelegten Wasabi-
Gurken und erfrischendem Yuzu Dressing // 22 €

HAUPTSPEISEN

BELUGALINSEN DAL

mit bunten Gemüse, Raita, Papadam
und Zitronengras – Basmati // 19 €
mit Lamm-Koteletts in Aroma Ghee // 28 €

INVOLTINI VOM WIETZENER EICHELSCHWEIN

mit getrockneten Tomaten und Bio-Mozzarella,
an getrüffeltem Merlot Jus, Risotto von
Brinkers Bio-Pilzen und gerösteten Ingwer-
Möhren // 29 €

SANFT GESCHMORTER TAFELSPITZ

in eigenem Schmorjus, Birnen - Safran Chutney,
glasierter Bete, sautierten Rosenkohl und
Selleriepüree // 23 €

DESSERTS

„GOLDENE KOKOS PANNACOTTA“

mit Kurkuma, Kardamom, Zimt und Ingwer
an Cashew Brownie und Mango Sorbet // 8,50 €

BIO-HEUMILCHEIS IN DEMETER-QUALITÄT VON RACHELLI

im Becher pro Sorte:

Vanille | Schokolade | Stracciatella Pistazie |
Tiramisù

Erdbeer Sorbet // JE 4,00 €

