

## Mezze

Weißer Creme Tarama	4.50
Frittierte Alici mit Basilikummayo	
Blumenkohlsalat mit gerösteten Mandeln, Frühlingszwiebeln und Kalamata Oliven	
Kohlrabi-Spitzkohl-Salat mit Aprikosen und Berberitzen	à 5.00
Marinierte Rote Beete mit griechischem Joghurt und kandierten Walnüssen	
Feta im Filoteig, karamellierte rote Paprika und Oliven	
Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Zitronen-Safran-Soße	à 6.00
Blutwurst vom "Bunten Bentheimer" mit Selleriecreme und Portweinschalotten (Franz Keller's Falkenhof)	
Lamm im Brickteig mit Gewürzjoghurt	
Frittierte Calamaretti-Tentakel mit Fava und Kapern	
San Daniele Schinken und Parmigiano Reggiano	à 7.00

## Vorspeise

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Wildkräuter, Kürbiskernöl Mayo und Krokant	14.00
Buratta mit kandierter Quitte, Granatapfel Kalamata Oliven und Wildkräuter	12.00
Calamaretti mit Basilikumpesto Kartoffelstroh und Tomatenmarmelade	13.50
Färöer Lachs mit Creme Tarama Tzatziki, Zitrusvinaigrette und Tramezzini	12.50

## Zwischengang

Weißer Bouillabaisse mit frischen Kräutern und Croutons	klein 14.00 groß 21.00
Risotto "Nero" mit gegrilltem Oktopus und konfierten Cherrytomaten	klein 15.00 groß 23.50

## Hauptgang

Gegrilltes Kalbskotelett mit Perigord-Trüffel Schwarzwurzeln "a la creme" und Parmesangnocchi	36.50
Geschmorte Iberico-Bäckchen mit mariniertem Gemüse und Oliven-Kartoffelstampf	24.50
Seeteufel vom Lavasteingrill mit roter Paprikasauce und Chorizo-Risotto	28.50
Filet vom Heilbutt mit Brotkruste Kapern-Jus Rote Beete Püree und Spinat	26.50

## Dessert

Safran-Milchreis mit Rotweinkirschen Vanilleeis und Mandelkrokant	10.50	"Galaktoboureko" Grießstrudel mit Safranbirne und Pistazieneis (Zubereitungszeit:30 min)	11.50	Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig Birnencarpaccio Granatapfel und Mandelkrokant	12.00
Lavendel-Panna-Cotta mit Himbeersoße und Nüssen	8.00				

Leider keine Kreditkartenzahlung möglich.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.