





Unsere Empfehlungen der Woche | Our Recommendations of the Week

Unser hausgemachter Eistee aus Bio-Zitronen, Bio-Orangen
und Tee aus dem Teehaus Ronnefeldt
Our homemade iced tea made with organic lemons, organic oranges
and tea from the Ronnefeldt Tea House

0,3l € 5,50

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven  
mit knusprigem Wurzelbrot
House-pickled mixed olives with crispy root bread
€ 9,90

Tagliatelle von Bio-Karotten mit Aprikosen-Dressing,
hausgemachter Mandelcreme, geflämten Aprikosen und Bio-Kresse
Tagliatelle made from organic carrots with an apricot dressing,
homemade almond cream, flambéed apricots and organic cress
€ 14,80

Gebratenes Buntbarsch-Filet
mit Carnaroli-Risotto und jungem Blattspinat
Pan-seared tilapia fillet with Carnaroli risotto and baby spinach
€ 34,00

Unser Fleisch Spezial | Our Meat Special

In Rotwein geschmortes Rib-Eye vom argentinischen Black-Angus-Rind
mit Spargelgemüse und Kartoffelgnocchi
Argentine Black Angus Rib-Eye braised in red wine
with asparagus vegetables and potato gnocchi
€ 39,00

Bayerischer Blauschimmelkäse
mit hausgemachtem Aprikosen-Chutney
Bavarian blue cheese with homemade apricot chutney
€ 14,00

Panna Cotta von Aprikosen und Tahiti-Vanille
mit hausgemachtem Pistazien-Eis
Apricot and Tahitian vanilla panna cotta
with homemade pistachio ice cream
€ 14,50