



dinner

Tuesday-Saturday from 6pm

menu carte blanche	5 5
our sourdough bread & butter	5
tomatoes roasted cheese lemon thyme	1 4
wild herb salad farm berries pickles goat's gouda	1 4
borlotti peach feta oregano	1 4
wagyu salami leek remoulade horseradish	1 6
polenta gnocchi pecorino custard chard summer herbs	2 2
smoked aubergine beans sunflower seeds red currants	2 3
apple pork cutlet gooseberries sage bitter almond	2 8
<i>sides:</i>	
rosara potatoes black garlic romesco	7
zucchini herb dressing	7
choice of cheese prune chutney (serving 40g) <i>comté</i> <i>mulberry</i> <i>friesisch blue</i>	7
cheese plate	1 9
beetroot sorbet woodruff	6
fig leaf oil <i>add woodruff liquor</i>	4
basque cheesecake nectarine marigold	1 3
chocolate semifreddo	1 4
blackcurrant - fruit leaf wood	

all prices are in euro

VAT is included

please be aware that some items on the menu contain gluten, shellfish, eggs, fish, peanut, soy, lactose/dairy, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin and molluscs. for more detailed dietary information, please ask a member of staff.



Abendessen

Dienstag-Samstag ab 18 Uhr

Menu Carte blanche	5 5
unser Sauerteigbrot & Butter	5
Tomaten gerösteter Käse Zitrone Thymian	1 4
Wildkräutersalat Farmbeeren saurer Kohlrabi Ziegengouda	1 4
Wachtelbohnen Pfirisch Feta Oregano	1 4
Wagyu-Salami Lauch Remoulade Meerrettich	1 6
Polenta-Gnocchi Pecorino-Creme Mangold Sommerkräuter	2 2
geräucherte Aubergine Bohnen Sonnenblumenkerne rote Johannisbeeren	2 3
Kotelett vom Apfelschwein Stachelbeeren Salbei Bittermandel	2 8
<i>Beilagen:</i>	
Rosara Kartoffeln schwarzer Knoblauch Romesco	7
Zucchini Kräuterdressing	7
Käse nach Wahl, Pflaumen Chutney (je 40g) <i>Comté</i> <i>Mulberry</i> <i>Friesisch Blue</i>	7
Käseplatte	1 9
rote Bete Sorbet Waldmeister	6
Feigenblattöl <i>mit Waldmeisterlikör</i>	4
baskischer Käsekuchen Nektarine Tagetes	1 3
Schokoladen-Semifreddo	1 4
schwarze Johannisbeere - Frucht Blatt Holz	

Alle Preise in Euro

Die Mehrwertsteuer ist inbegriffen

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Laktose/Milchprodukte, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupine und Weichtiere enthalten können. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an unser Team.



dinner

Tuesday-Saturday from 6pm

menu carte blanche	5 5
our sourdough bread & butter	5
tomatoes roasted cheese lemon thyme	1 4
wild herb salad farm berries pickles goat's gouda	1 4
borlotti peach feta oregano	1 4
wagyu salami leek remoulade horseradish	1 6
polenta gnocchi pecorino custard chard summer herbs	2 2
smoked aubergine beans sunflower seeds red currants	2 3
apple pork cutlet gooseberries sage bitter almond	2 8
<i>sides:</i>	
rosara potatoes black garlic romesco	7
zucchini herb dressing	7
choice of cheese prune chutney (serving 40g) <i>comté</i> <i>mulberry</i> <i>friesisch blue</i>	7
cheese plate	1 9
beetroot sorbet woodruff	6
fig leaf oil <i>add woodruff liquor</i>	4
basque cheesecake nectarine marigold	1 3
chocolate semifreddo blackcurrant - fruit leaf wood	1 4

all prices are in euro

VAT is included

please be aware that some items on the menu contain gluten, shellfish, eggs, fish, peanut, soy, lactose/dairy, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin and molluscs. for more detailed dietary information, please ask a member of staff.



Abendessen

Dienstag-Samstag ab 18 Uhr

Menu Carte blanche	5 5
unser Sauerteigbrot & Butter	5
Tomaten gerösteter Käse Zitrone Thymian	1 4
Wildkräutersalat Farmbeeren saurer Kohlrabi Ziegengouda	1 4
Wachtelbohnen Pfirisch Feta Oregano	1 4
Wagyu-Salami Lauch Remoulade Meerrettich	1 6
Polenta-Gnocchi Pecorino-Creme Mangold Sommerkräuter	2 2
geräucherte Aubergine Bohnen Sonnenblumenkerne rote Johannisbeeren	2 3
Kotelett vom Apfelschwein Stachelbeeren Salbei Bittermandel	2 8
<i>Beilagen:</i>	
Rosara Kartoffeln schwarzer Knoblauch Romesco	7
Zucchini Kräuterdressing	7
Käse nach Wahl, Pflaumen Chutney (je 40g) <i>Comté</i> <i>Mulberry</i> <i>Friesisch Blue</i>	7
Käseplatte	1 9
rote Bete Sorbet Waldmeister	6
Feigenblattöl <i>mit Waldmeisterlikör</i>	4
baskischer Käsekuchen Nektarine Tagetes	1 3
Schokoladen-Semifreddo schwarze Johannisbeere - Frucht Blatt Holz	1 4

Alle Preise in Euro

Die Mehrwertsteuer ist inbegriffen

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Laktose/Milchprodukte, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupine und Weichtiere enthalten können. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an unser Team.