

DINNER

ENTREES

- Gebeizter Kabeljau** gf 23
mit Erbsen-Minz-Crème und Dukkah
Salt cured cod with pea and mint cream and dukkah
- Focaccia** veg lf 18
mit Seeland Auberginencreme, Tomatentapenade und getrockneten Oliven, dazu Basilikum-Ginsorbet
Focaccia with local aubergine cream, tomato tapenade and dried olives, served with basil and gin sorbet
- Weisser Spargelsalat** gf 19
mit mariniertes Gurke, Schinkenschaum und gerösteten Haselnüssen
White asparagus salad with marinated cucumber, ham foam and roasted hazelnuts
- Seeland Lattich** (veg+ gf auf Anfrage) 18
mit Caesar Dressing, Knoblauch Croûtons und Dörrotomaten
Seeland romaine lettuce with Caesar dressing, garlic croutons and dried tomatoes
- Karotten Ingwer Süppchen** veg+ lf gf 16
mit Kokosnussmilch und Kichererbsen
Carrot and ginger soup with coconut milk and chickpeas

DESSERTS

- Aprikosen Tarte** veg 16
gefüllt mit Aprikosen-Kokosnussmilchcreme, dazu Vanilleschaum und karamellisierte Kürbiskerne
Apricot tart filled with apricot coconut milk cream, served with vanilla foam and caramelized pumpkin seeds
- Frisch gebackener Cookie** veg 16
mit Tonkabohnen-Eis und Mango-Passionsfrucht-Coulis
Freshly baked cookie with tonka bean ice cream and mango passion fruit coulis
- Joghurt Honig Eis** veg gf 16
hausgemacht, auf Apfelkompott und weisser Walnuss-Schokolade
Homemade yoghurt and honey ice cream on apple compote and white walnut chocolate
- Hausgemachtes Eis des Tages** veg 9
mit karamellisierten Nüssen
Homemade ice cream of the day with sugar roasted nuts
- Affogato** veg gf 10
Crémiges Fior di Latte Eis mit Espresso
Smooth fior di latte ice cream with espresso
- Colonel au Gin** veg+ lg gf 13
Zitronensorbet mit Gin
Lemon sorbet with gin

MAINS

- Poulet Oberschenkel** lf gf 39
ohne Knochen knusprig gebraten, mit Kichererbsen-Shakshuka, Seeland Rucola und Zitrone
Crispy boneless chicken thigh with chickpea shakshuka, local rocket and lemon
- Murtensee Fang** gf 44
auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Beurre Blanc, Bratkartoffeln und Seeland Gemüse
Murtensee catch, fried on the skin, with lemon beurre blanc, fried potatoes and local vegetables
- Sesam Falafel** veg+ lf 38
mit Mandelmayonnaise, Coleslaw und Zwiebelpickles
Sesame falafel with almond mayonnaise, coleslaw and onion pickles
- Barbarie Entenbrust** 42
gebraten, mit Umami-Jus, geröstetem Blumenkohlpuée, Seeland Pak Choi und Panko-Kräuter-Crumble
Barbarie duck breast, pan-fried, with umami jus, roasted cauliflower puree, local pak choi and panko herb crumble
- Flankensteak** gf 44
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, mit Marsala-Jus, Bratkartoffeln und Seeland Gemüse
Flank steak from Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, with Marsala jus, fried potatoes and local vegetables
- Carnaroli Risotto** veg gf 38
mit Tomatenpesto, Rucola, gerösteten Mandeln und Belper Knolle
Carnaroli risotto with tomato pesto, arugula, roasted almonds and Belper Knolle (a local specialty - a magical, hard, peppery and garlicky cheese)

veg | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan*
gf | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*
glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

DINNER