

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 marinierter 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 Dörrtomaten
Seeland romain 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-Kokosnussmilchcrème, 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
**with chocolate sorbet and caramel nuts*

MAINS

- Duroc Schweinebauch** gf 39
24h sous-vide gegart, mit Umami-Jus, Petersilienwurzpüree und lauwarmem Coleslaw
Duroc pork belly cooked sous-vide for 24 hours, with umami jus, parsley root puree and lukewarm coleslaw
- Murtensee Fang** gf 44
auf der Haut gebraten, mit Beurre Blanc, Pastinaken-Kartoffel-Stampf und grünen Bio-Schmorbohnen
Murtensee catch fried on the skin, with beurre blanc, parsnip and potato mash and braised organic green beans
- Sesam Falafel** veg+ lf 38
mit Mandelmayonnaise, Coleslaw und Zwiebelpickles
Sesame falafel with almond mayonnaise, coleslaw and onion pickles
- Barbarie Entenbrust** 42
mit Umami-Jus, Orangenbulgur mit Berberitzen und grünen Bio-Schmorbohnen
Barbarie duck breast with umami jus, orange bulgur with barberries and green organic braised beans
- Flankensteak** gf 44
vom Bio-Rind, 24h sous-vide gegart, mit Marsala-Jus, Pastinaken-Kartoffel-Stampf und Rahmwirsing
Flank steak from organic beef, cooked sous-vide for 24 hours, with Marsala jus, mashed celery and potatoes and Seeland vegetables
- Carnaroli Risotto** veg gf 38
mit Tomatenpesto, Rucola, gerösteten Mandeln und Belper Knolle
Carnaroli risotto with tomato pesto, rocket, 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*