



VORSPEISEN

- Latte Macchiato von der Roten Curry Linse (vegan)** 11
Strauchtomate, Mandelmilch, Kreuzkümmel, asiatische Falafel
- Wildes Gemüse (vegan)** 15
Geräucherte Paprika-Crème, Mini-Gemüse,
schwarzer Trüffel, karamellisierte Nüsse
- Saibling vom Grevenhof** 19
Pfifferlinge mit Bauernspeck, Zitronengras-Blumenkohl-Crème,
Koriander, süß-sauer eingelegte Radieschen

VEGETARISCH

- Gorgonzola & Baumnuss Raviolis (vegetarisch)** 24
Amarettini-Buttjus, eingelegte Nuss, Erbsensprossen

HAUPTGÄNGE AUS DEM MEER

- Zander unter der Parmesankruste** 31
Annabellekartoffel, Frühlingszwiebel, Safran, Basilikum
- Königslachs** 33
Karotte, geklärte Butter, Honig-Kirschtomate, Maracuja



HAUPTGÄNGE VOM LAND

Rippchen vom Durocschwein 29
Knoblauch-Chili-Marinade, gehobelte Steinchampignons,
Paprika-Crème, Wildkräuter

12 Stunden Gegarte Bio-Kalbsbacke 39
Muscovado-Zucker, Koriander, Schmorjus, Sellerie

US-Rinderfilet unter der Tomaten-Zwiebelkruste 41
Karamellierte Mini-Maiskolben, Portwein-Butter, Aubergine

DESSERT

Madagaskar-Vanilleeis 12
Mango-Chili-Ragout, gesalzene Butter, Sansho-Pfefferbaiser

Fünf Französische Rohmilchkäse 21
Verschiedene Fruchtchutneys, Birnenbrot, Baumuss, Sultaninen



APERITIF

Dry Martini	18
The Duke Gin, Belzar Dry Vermouth	
Old Fashioned	18
Bourbon, Gomme, Bitters	
Acai Martini	18
Acai Likör, Gin, Limettensaft, Agavensirup	
Negroni	18
Gin, Campari, Antica Formular, Wermut	
Manhattan	18
Rye Whiskey, Nolly Prat Vermouth, Antica Formular Angostura Bitters	
Espresso Martini	18
Wodka, Espresso, Kahlua, Frangelico, Vanillesirup	

CHAMPAGNER

Runiart "R"	0,1 l	19
	0,75 l	130
Runiart Rosé	0,1 l	22
	0,75 l	160
Runiart Blanc de Blancs	0,75 l	180