

Abendkarte



Hausgebackenes Brot 3,5
Dry Aged Schmalz vom Rind / Butter

Beet&Garten

Belgische Waffel 12 / 18,5
Feldsalat / Feige / Dänischer Blauschimmel / Walnuss

Kürbis Brioche 15,5 / 21,5
Kalbsleber / Gepickelter Kürbis / Chili / Apfel

Pflücksalat 6,5 / 11,5
Himbeere / Radieschen / Kerne

Keitumer Ziegenkäse Praline 17,5 / 22,5
Hummus / Rote Bete / Serrano Schinken

Kürbis Quartett (Vegan) 17,5
Butternut Kürbis / Quitte / Salzpflaume / Sesam

Land&Meer

Wilde Watt Austern von 'Frisch Gefischt'
~ Klassisch mit Zitrone 4,9
~ Schalotten / Zitrone / Schnittlauch 5,9
~ Algenkaviar / Dill 6,5

Curry-Kürbis Suppe
Apfelchutney / Kürbiskerne 10,5 / 16,5


Tatar vom Heiderind
Zwiebel / Eigelb / Pfeffer/ Blutwurst "Crunch" 18 / 25,5

Rumpsteak vom Heiderind 'Dry Aged' 21,5 / 39,5
Schnittlauch Püree / Spitzkohl / Gewürz Jus

Gebratener Pulpo
Ackerbohne / Tamarinde / Chorizo 18,5 / 24,5

Pasta a la 'Vacherin Fribourgeois' 17,5 / 24,5
Tagliatelle / Vacherin Käse / Eigelb

+ extra Brot 1



Abendkarte



Blumenkohl Carbonara Sellerie / Speck / Eigelb / Soja / Brösel	12 / 18,5
Streifenbarsch Sashimi Zitruskaramell / Hagebutte / Sanddorn / Alge	19,5 / 24,5
Geschmorte Rinderbacke Gnocchi / Preiselbeeren / Schnittlauch	24,5
Dänischer Bio Lachs von 'Frisch Gefischt' Trüffel Rahmspinat / 62°C Ei / Kartoffelcreme	21 / 26,5

Fruchtig & Süß

Rote Bete Roggen / Haselnuss / Preiselbeere / Joghurt	12,5
Franzbrötchen Zwetschge / Nuss Nougat / Baiser / Granola	12,5
Schokoladen Malheur Zwetschge / Vanillesauce	11,5
Zwei Kugeln Eis Tagesauswahl	6

