

## Vorweg

---

Steinofenbrot   
sizilianisches Olivenöl | Fleur de Sel 4 €

Ferber Schinken  
luftgetrocknet | Oliven 9 €

Beef Tatar  
Unser Klassiker 13 €

Thunfisch roh mariniert  
Schwarzkümmel | Ingwer | Wasabi 15 €

Beef Tea  
Ochsenchwanz-Ravioli 9 €

Curry-Kokossuppe   
Zitronengras | Ingwer | Enoki-Pilze  
mit Garnele 10 €

Rotgarnele  
gegrillt | 3 Stück 9 €

Pulpo  
gegrillt | Pimientos de Padron 14 €

Blattsalat   
Salatherz | Dressing | Beete 6 €

Gurkensalat   
Gurke | Dressing | Dill 6 €

## Fleisch

---

Die besten Stücke | tagesaktuell

## Beilagen

---

Brokkoli   
Olivenöl | asiatische Gewürze 5 €

Sellerie Püree   
Vanille | Muskat 5 €

Urkarotte   
Joghurt | orientalische Gewürze 5 €

BabySpinat   
Schalotten | Rahm | Knoblauch 6 €

Pfefferkartoffeln   
braune Butter | Pfeffercuvée 5 €

## Apero

---

Porto Tonic - Rosé  
rosé Port | Tonic | Orange | Thymian 9 €

Birnen Spritz  
alkoholfrei | Birne | Tonic | Rosmarin 6 €

Crémant de Bourgogne 6 €

## Wein offen

---

weiß, rosé, rot 0,1 l 5 €

## Wie bei Oma

---

Dampfnudel   
Vanillesauce | Mohn | Aprikose 14 €

Maultaschen   
Spinat | Ricotta | Salat 16 €

Original schwäbische Maultasche  
Brät | Spinat | Salat 16 €

Strohschwein Schnitzel  
Wiener Art | Kartoffeln | Preiselbeeren 22 €

## Süßes

---

Crème Brûlée   
Rosmarin | Mandarine | Kumquats 9 €

American Cheesecake   
Beerenragout | Sauerkirsch- Sorbet 9 €

Affogato   
Espresso | Vanilleeis 5 €

1 Kugel Eis oder Sorbet  3 €

## Käse

---

Tête de Moine   
Feigensenf | Mandeln 9 €