

MOE NU

Beginner.

	€
Sauerteig-Roggenbrot mit Zitronenbutter	3,5
Brote aus der Demeter Bäckerei Backwerk	4

Menü.

Fisch-Menü

King-Crab-Salat mit Spargel | Dill | Gurke
und Estragon-Crème

Schwertmuschel-Bouillon mit Erbsen
Fetter Henne und Olivenöl

Island Schollenfilet | Blumenkohl geröstet
Mousse mit Beurre blanc und Brösel

Trifle mit Amaretti | Eierlikör- und Vanille-
creme | Chantilly und Schokolade **64**

Spring-Menü

Knusper – Ei mit Schnittlauch-Sauce
Öl | Wiesenkräuter | Sprossen und
gegrilltem grünem Spargel

Frühlingslamm – Rücken | Schalotte |
Erbsen | Schoten | Erbsen-Minze-Püree
und Senf-Jus

„Arme Ritter“ mit gebackenem Rhabarber
und Himbeeren | Ahornsirup und
Fromage blanc **56**

Green Menü vegan

Frühlings-Kräuter-Suppe mit Malte-Croutons

Gebackene Radieschen mit Thymian
Petersilie | Café de Paris
Olivenöl und Parmesan

Ratatouille – Turm mit Aubergine | Tomate
Zucchini | Burrata | Tortilla | Tomatencreme
und Zitronenpüree

Carrot Cake mit Zitronen-Sorbet **44**

Vorspeisen.

Fjord-Forelle gebeizt und Aal

auf Buttermilch-Espuma | Senf-Gurke
erste Kräuter und Amaranth **16**

King-Crab-Salat mit Spargel
Dill | Gurke und Estragon-Crème **21**

Gebackene Radieschen mit Thymian
Petersilie | Café de Paris | Olivenöl
und Parmesan **12**

Knusper – Ei mit Schnittlauch-Sauce
Öl | Wiesenkräuter | Sprossen und
gegrilltem grünem Spargel **14**

Rindstatar vom heimischen Rind
klassisch mariniert | Senf | Ei
Crème fraîche & Schnittlauch **16**

Frühlings-Kräuter-Suppe
mit Malte-Croutons **7**

Schwertmuschel-Bouillon mit Erbsen
Fetter Henne und Olivenöl **9**

Sharing-Vorspeisen-Board
aus allen 5 Vorspeisen **for 2 32**

Smørrebrød.

Malte Brot aus der Demeter Bäckerei Backwerk

	€
„Alter Bruder“ Matjes und Sardellensalat mit Ei Kapern Dill-Mayo Schnittlauch und Radieschen	12
Scholle gebacken mit Remoulade Zitrone Dillgurke und Kresse	14
Classic Beef Tatar Ei grober Senf Pickles Kapern und Schalottenknusper	13
Hausgemachte Frikadeller mit Kartoffel-Püree Radieschen und Kräuter	12
Smoked Cheese mit Rettich Radieschen Gurke Lemon und Kresse	11
Chicken-Salad mit Staudensellerie Apfel Rhabarber-Pickles Knusper und Salat	12

Meer.

Island Schollenfilet Blumenkohl geröstet und Mousse Beurre blanc und Brösel	28
Gegrillte Kalamaretti „Cassoulet“ mit Kichererbsen Tomate Rosmarin und Kartoffeln	26
Fjordlachs junger Spinat Buchweizen Tomate und Maispüree	30

Land.

Frühlingslamm – Rücken Schalotte Erbsen Schoten Erbsen-Minze-Püree und Senf-Jus	36
Beef Short Rib Kartoffel-Petersilien-Püree Salsa Verde und gegrillte Kräuterseitlinge	34

Garten.

Ratatouille – Turm mit Aubergine Tomate Zucchini Burrata Tortilla Tomatencreme und Zitronenpüree	19
---	----

Süßes.

„Arme Ritter“ mit gebackenem Rhabarber Himbeeren Ahornsirup und Fromage blanc	10
Trifle mit Amaretti Eierlikörcreme Vanillecreme Chantilly und Schokolade	10
Käse – Variation von Rohmilchkäsen Backensholz aus Husum Rhabarber-Chutney Zitronenbutter und Malte-Brot geröstet	
3 Sorten	14
5 Sorten	17

DRI NKs

Aperitif / Longdrinks.

Alkoholfrei

	€
Ginger Basil Smash – Polly London Classic Zitrone Basilikum auf Eis	9
Shirley Temple – Ginger Ale Grenadine Limette und Eis	8
Pollys Citrus Spritz mit Yuzu und Sparkling Blanc 0,0 %	8
French Kiss – Little French Grapefruit und Zitronenlimonade	9
Espresso Tonic Undone	8

Aperitif / Longdrinks.

Aperol Spritz	10
Gin Tonic	10
Limoncello Spritz	10
Sarti Maracuja Spritz	10
Moscow Mule	10

Sparkling / Schaumweine.

Champagner Pommery Royal Brut Reims Champagne	69
Pommery Pop Blue Brut oder Pommery Pop Pink Brut	0,2l 19,9
Champagner Pol Roger Reserve Epernay Champagne	82

Champagner Lallier

Grand Rosé Brut Ay Champagne	0,2l 12 Fl. 65
-----------------------------------	-------------------

Bouvet Crémant Brut Rosé

Ladubay Loire	44
-----------------	----

Cuvée Brut Vaux

Sektmanufaktur Schloss Vaux Rheingau	0,2l 9 Fl. 42
---	------------------

Vaux Rosé Brut

Sektmanufaktur Schloss Vaux	44
-------------------------------	----

Weine per Glas.

0,2 | Fl.

Weiß

2024 Silvaner Iphöfer Kronsberg, Qba, trocken, Weingut Hans Wirsching, Franken	9 30
--	--------

2021 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Pilandro, Marken	8 27
---	--------

2022 Weißburgunder Buntstück Qba, trocken, Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz	9 30
--	--------

2024 Riesling „Lenz“ Qba, trocken, Weingut Emrich Schönleber Nahe	8,5 29
---	----------

2023 Fräulein Mosel Riesling, feinherb, Weingut Nick Köwerich Mosel	9 30
---	--------

Rosé

2024 Rosé d'Anjou feinherb, Cave de L'Angevaine, Val de Loire	8,5 27
---	----------

2024 Summertime Rosé by la Gordonne Château Gordonne, Provence	9 30
---	--------

Rot

2007 Blauer Spätburgunder Qba, trocken, Weingut Seeger Baden	9 30
--	--------

2016 Spätburgunder Reserve Qba, trocken, Weingut Kilian Hunn Baden	10 34
--	---------

2023 St. Laurent Qba, trocken, Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen	10 34
---	---------

2022 Côte-du-Rhône Domaine E. Guigal, Rhône	11 36
--	---------

Bier.

		€
Flötzing Helles	0,3l	5
Rosenheim vom Fass	0,5l	6,5
Flötzing Radler	0,3l	5
	0,5l	6,5
Gilde Ratskeller vom Fass	0,3l	5,5
	0,4l	6,5
Erdinger Weißbier	0,5l	6,5
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	6,5
Lammsbräu Pils alkoholfrei	0,33l	4,5

Limonaden.

BioZisch von Voelkel	0,33l	4,5
Blutorange		
Rhabarber		
Ingwer		
Holunderblüte		
Himbeer-Cassis light		
Maracuja-Orange light		
Zitrone light		
Now Cola Black		
Now Cola Black light		
Apfelschorle		
Cola Mix Flötzi	0,5l	5,5

Eistee & Kombucha.

ChariTea Black		
Green oder Red	0,33l	5
RAW Kombucha		
Ingwer-Lemongras	0,33l	4,5

Bio-Säfte von Voelkel.

	0,2l	0,4l
Apfel naturtrüb	4,5	7
Maracuja Nektar	4,5	7
Orange	4,5	7
Traubensaft	4,5	7
Pink Grapefruit	4,5	7
Mango	4,5	7
Banane	4,5	7

Wasser.

Viva con Aqua	0,33l	4,5
laut oder leise		
Vilsa Gourmet	0,7l	9,5
Medium oder Naturell		
