

SPEISEN

NIBBLES	Demeter-Brotauswahl	€ 3,5
	Marinierte Oliven	€ 4
	Gerösteter Nuss- und Kerne-Mix mit Cayenne Pfeffer	€ 4

SUPPE	Kürbis-Kokos-Suppe mit Ingwer, Kernen und Öl (vegan)	€ 9
	Pastinaken-Birnen-Suppe mit Haselnuss	€ 9

MEZZE (VEG)	Feigen gegrillt, Ricotta, Chili, Ahornsirup, Salate und Soja	€ 16
	Baba Ganoush, Granatapfel, Sirup, Röstbrot und Kräutersalat	€ 15
	Butternut- und Hokkaidokürbis aus dem Ofen, Thymian, Feldsalat und Feta-Käse	€ 14
	Bunte geröstete Bete, Meerrettich-Creme, Kümmelchips und Kräuter	€ 14
	Unser Hummus, Olivenöl, Pflücksalate, Granatapfel und Röstbrot	€ 14
Mix aus allen Vorspeisen mit eingelegtem Gemüse, Dips und Brot	€ 24	

VEGGIE	Graupen-Risotto, Thymian, Staudensellerie, Tomate, Feta & Oregano	€ 17
	Kürbis-Ricotta-Ravioli, Salbeirahm, Amaretti-Knusper und Parmesan	€ 19

FISCH	Miesmuscheln á la Creme, Wurzelgemüse, Petersilie und frische Kartoffel-Chips	€ 24
	Oktopus mit Oliven-Sultaninen-Salsa auf Hummus und Spinat	€ 25
	Weißer Heilbutter in Beurre blanc, Spinat, Pumpnickel und Kartoffelpüree	€ 28

FLEISCH	Ragout von der Heidschnucke, Spitzkohl, Apfel und Kürbismousse	€ 27
	Severlohs Zitronen-Hähnchen, gerösteter Fenchel, Tomaten-Bulgur	€ 28
	Rinds-Köfte in Tahin-Pinienkern-Rahm, Kartoffeln, Pilze und frittierter Grünkohl	€ 27

CHEESE	Backensholzer Rohmilchkäse Beeren, Nüsse, Rhabarber-Chutney und Sonnenblumenbrot	€ 18
--------	--	------

SWEETS	Birne Helene, pochierte Celler Birne, Vanillecreme, Bitterschokolade, Haselnusseis und Baiser	€ 10
	Heide-Honig und Milch – Milcheis, Honig-Hafer-Streusel, Honigkrokant, getrockneter Milchschaum und Buchweizen	€ 10

MENU	Feigen gegrillt, Ricotta, Chili, Ahornsirup, Salate und Soja Pastinaken-Birnen-Suppe mit Haselnuss Ragout von der Heidschnucke, Spitzkohl, Apfel und Kürbismousse Birne Helene, pochierte Celler Birne, Vanillecreme, Bitterschokolade, Haselnusseis und Baiser	€ 58
	Mezze – Mix aus allen Vorspeisen mit eingelegten Gemüse, Dips & Brot Weißer Heilbutter in Beurre blanc, Spinat, Pumpernickel & Kartoffelpüree Heide-Honig und Milch – Milcheis, Honig-Hafer-Streusel, Honigkrokant, getrockneter Milchschaum und Buchweizen	€ 49

DRINKS

LONGDRINKS		
	Aperol Spritz	€ 8
	Monkeys Fruit	€ 9
	Moscow Mule	€ 9
	Ginger Sound mit Soda auf Eis	€ 9

LONGDRINKS NON-ALCOHOLIC		
	Juniper Tonic Undone	€ 7
	Orange Bitter Soda	€ 7
	No No Summertime Soda	€ 7

Bitte beachten Sie auch unsere kleine Wein- und Sektauswahl auf der Rückseite.

SEKT	Vaux Cuvee, trocken, Schloss Vaux, Rheingau	0,1 l/€ 7	0,75 l/€ 39
	Bouvet Ladubay Crémant de Loire Rosé		0,75 l/€ 39
	Bouvet Ladubay Crémant de Loire Blanc		0,75 l/€ 39
	Sekt Traditons Brut, Raumland Sekthaus, Rheinland-Pfalz		0,75 l/€ 49

WEIN IM GLAS

WEISS		0,2 l	0,75 l
	2020 Sauvignon Blanc, QbA, trocken, Weingut Ortenberg	€ 10	€ 32
	2020 Grauburgunder, trocken Weingut Becker Landgraf	€ 10	€ 32
	2019 Riesling Einblick No. 1, QbA, Weingut Nick Köwerich	€ 9	€ 31
	2020 Tapas Gaston, Verdejo, trocken, Zuazo Gaston, La Rioja	€ 9	€ 31
ROT			
	2017 Spätburgunder „Tradition“, QbA, trocken, Wg. P. Fürst	€ 11	€ 39
	2018 Nostre Pais Rouge, Costières de Nîmes, Michel Gassier	€ 11	€ 39
	2016 Tank 26 Nero d'Avolo IGT Appassimento, Sizilien Camivini SPA	€ 10	€ 36
