

Speisekarte

Suppe

„Roter Erdschatz“

Bio Süßkartoffel° Ursprungsware Biodynamischer Anbau im Nationalpark Circeo bei Latina an der Küste Italiens

Kokosnuss | Indicum Sesam°

Mangroven Garnele° Ursprungsware Kleinbauernfamilien aus Ca Mau züchten in den nachhaltigen Mangroven Wäldern reine Grass-Fed Black-Tiger Garnelen

5,90

ohne Garnele 4,50 (vegan)

Vorspeisen

„x“ luftgetrockneter Rohschinken°

Grana Padano | 10 Jahre alter Acetto Balsamico° | Rucola | handgemachtes Bio Mischbrot°
12,90

„Nero Linguine“ (70g)

Handgemachte Linguine von der Kupferwalze

Isländischer Polarlachs° Ursprungsware Familienbetriebliche Lachszucht von Hand im kristallklarem Nordpolarmeer Westfjorden

Sonnenfermentierte Tomaten° | Campana Büffel Mozzarella° | Basilikum | Aktivkohle
11,90

Bunter Beilagensalat

Frischer Salat | mit hausgemachtem Senfdressing
3,90

Hauptgerichte

„Sirloin“ von der japanischen Wagyu Rindrasse (ca. 180g)

Hüftfilet° der Güterklasse 5

Ursprungsware Grass-Fed ganz jährige Freilandhaltung in Australien mit natürlicher Einstreung & täglichen Massagen

hausgemachte Bergkräuter-Parmesan Pommes aus der Süd-Französischen Castel Kartoffel° | Handverlesenes Maldon Kristallmeersalz°
Tasmanischer Bergpfeffer° | geschmolzen Tomate | Beilagensalat

34,90

„Tenderloin“ vom deutschen Alpen Rind° (ca. 180g)

Rinderfilet° Ursprungsware Freilandhaltung auf 1200 Meter Höhe mit natürlicher Einstreung
hausgemachte Bergkräuter-Parmesan Pommes aus der

Süd-Französischen Castel Kartoffel° | Handverlesenes Maldon Kristallmeersalz°
Tasmanischer Bergpfeffer° | geschmolzene Tomate | Beilagensalat

25,90

to go

„Wiener Schnitzel“ vom Mecklenburger Bio Kalb° (150g)

Ursprungsware Grass-Fed ganz jährige Freilandhaltung
im Elbtal bei den Mutterkühen im Winterquartier

Petersilie | Kartoffel | Kultur Preiselbeeren | bunter Beilagensalat
19,90

to go

„Striploin vom argentinischem Rind“ (ca. 180g) In der Gusseisenpfanne serviert

Roastbeef | handverlesenes Maldon Kristallmeersalz° | Tasmanischer Bergpfeffer°
hausgemachte Bergkräuter-Parmesan Pommes° aus der Süd-Französischen Castel Kartoffel |
Grillgemüse
17,90

„Gunnar Reese Bach Saibling° im Ganzen“ (ca. 250g-350g)

Ursprungsware aus den Gebirgsgewässern Sarlhausen, Wildfang

Petersilie | Kartoffel | Tomate | Zitrone | Thymian | bunter Beilagensalat
16,90

„Black Rummelsburger“ vom Vielanker Bio Auerochsen° (180g)

Ursprungsware Grass-Fed ganz jährige Freilandhaltung im Elbtal

Karamellierte Zwiebeln | Aktivkohle | Röstzwiebeln | Bacon | Tomate | Original United
Kingdom Cheddar° | Kartoffelpommes
14,90

to go

„Cordon bleu vom Stunzachtäler Strohschwein“ (150g)

Ursprungsware 1 Sternlabel vom deutschen Tierschutzbund

Hinterschinken | Allgäuer Bergkäse° | Kartoffelpommes | Bunter Beilagensalat
14,60

to go

Desserts

Europäische Käseauswahl°

Ursprungsware Bio-Feigensenf | Original United Kingdom „Ritz Cracker“
8,20

„Blue-Bear on Ice“

Blaubeere | Schwarzkirsche | Weiße Kumabo Schokolade° | Sauerrahm
handgebackener Biskuit° | Vanille°
6,90

Alle mit ° Kreis versehen Lebensmittel sind aus 100% naturbelassener & nachhaltiger
Anbauweise & Herstellung die über dem gesetzlichen Standard liegen.

Lebensmittel, benannt mit Ursprungsware, sind naturbelassen & artgerecht gehalten.
Dies steht für gerechte Artennachhaltigkeit der Tiere

Auskunft über eventuell enthaltene Allergene erfahren Sie bei unserem Servicepersonal.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7
mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, 15 mit Nitritpökelsalz