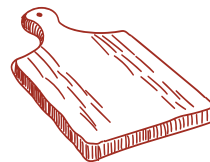




Speisekarte



Vorspeisen

Brot & Butter | 4 p.P

Hausbrot mit Tagesbutter

Tomatensuppe | 12

Bunte Tomate, Feige, Garnele, Hausbrot

Heimische Pilze | 18

Tatar vom Galloway, Spiegelei, Schnittlauch

Gurken-Edamamesalat | 10

Avocado-Tempura, Teriyaki, frittierte Knoblauch, Erdnuss

Rote Bete | 16

Miso-Kabeljau, Kirschen&Sud

HAUPTSPEISEN

Erbсенrisotto 🌱 | 22

Radieschen, Pflaume, Ziegenkäse, Zitronen-Minzpesto

Scholle | 24

Mediterraner Kartoffelsalat, Artischocke, Kaper-Walnuss-Olivensalsa

Kabeljau | 26

Fregola Sarda, Mais, Tomate, Zucchini, Aubergine, Blumenkohl, Noributter

Surf&Turf | 26

Pasta Carbonara, Guanciale, Miesmuschelfleisch, Parmesan

Gnocchi 🌱 | 24

Ofenkürbis, wilder Brokkoli, Pfirsich, Ricotta, Kürbiskerne&Sößchen

Orangenhähnchen | 26

Bohnenragout, Peperoni, Feta, Traube

Kalbsklopse | 28

Lauch-Kartoffelstampf, cremiger Kohlrabi, Apfel, Röstzwiebel, Jus

Entenbrust | 32

Süßkartoffelstampf, Wurzelgemüse, Honigjus, Quinoa&Pinienkerne

DESSERT

Honig-Basilikumparfait | 14

Pochierte Birne, Rhabarber, Crumble

Kürbis Creme Brulee | 14

Kürbiskompott, kandierte Kerne, Vanilleeis

Groh's
KÜCHE