



Wochenkarte

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Kürbissuppe mit Zitronengras,
garniert mit Rote-Bete-Sprossen 12 €

Tomatensuppe mit Avocado-Bruschetta 12 €

Pasta-Teigtaschen (4 Stück), gefüllt mit Feigen, serviert auf Mango-Fruchtsauce,
garniert mit gegrilltem grünem Spargel 16 €

Gegrillte Jacobsmuscheln (2 Stück) auf Mangosalsa
und Kokos-Zitronen-Curry-Schaum 18 €

Trüffelpommes mit Trüffel-May 15 €

HAUPTGERICHTE

Herbstlicher grüner Blattsalat „Green Valley“, angemacht mit Granatapfeldressing,
serviert mit Grillgemüse, Roter Bete, Zucchini & Kürbisg 18 €

Add-ons:

gegrillte Maishähnchenbrust 12 €

gegrillter Ziegenkäse, gefüllt mit Honig, Rosmarin & Limette 8 €

Trüffel Pasta in leichter Trüffel-Parmesansauce,
dazu ein kleiner Beilagensalat 27 €

Gegrillte Maishähnchenbrust am Zitronengrasspieß auf Currysauce,
garniert mit gerösteten Zwiebeln, Pommes Allumettes & grünem Kartoffelpüree 28 €

Kabeljaufilet in Safransauce
mit grünem Kartoffelbrei 28 €

Gebratene Kalbsleber Berliner Art
mit karamellisierten Apfel- & Zwiebelringen, dazu Kartoffelstampf 27 €

Kalbstaufelspitz in Meerrettichsauce
mit frisch geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren, grünen Bohnen & Kartoffeln 32 €

Kürbis-Teigtaschen in leichter Curry-Kokos-Mango-Sauce,
serviert auf karamellisiertem Kürbis-Zucchini-Fächer 26 €

DESSERTS

Grünes Apfelsorbet
serviert auf Mojito-Schaum 13 €