

Bar Food

Zwiebelkuchen „Garam Masala“	6 €
„Tonno del Chianti“ mit Brot	7 €
Leberkäse mit Monschauer Senf	8 €
Charcuterieplatte Ahle Wurst von der Landmetzgerei Koch, Lardo Cinta Senesi, Schinken vom Bigorreschwein und hausgemachter Entenschinken	12 €
Käseplatte Deichkäse 12 Monate Backensholz, Ziegenkäse Tinthof, Gorgonzola von Mons und Pont L'Eveque	12 €
Schokoladenmousse mit eingelegten Beeren und Thymian	7 €
Crème brûlée	6 €

Dinner

Stundenei mit Topinambur, Pilzen und Spinat	12 €
Ochsenschwanzravioli mit Sellerie, Haselnuss und Granatapfel	13 €
Gebeiztes Saiblingstatar mit Beete, Dill und Apfel	12 €
Hirsch-Roastbeef mit Kürbis, Grünkohl und Senf	14 €
Bouillabaisse „Finns Style“	10 € 16 €
La Ratte Kartoffel mit Gruyère, Lauch, Trüffel und Nussbutter	14 €
Marone mit Mandarine und Cranberry	8 €
Weißer Schokolade mit Birne, Walnuss und Blumenkohl	9 €