

**Man soll dem Leib etwas Gutes tun,  
damit die Seele Freude hat darin zu wohnen!**



**Vom Michelin-Führer empfohlen in den Jahren 2007 bis 2018**

**Liebe Gäste, der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015, Allergene jeglicher Art zu deklarieren.**

**Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchte,**

**Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfid enthalten kann.**

**Wenn sie von Allergien betroffen sind, beraten wir sie gerne individuell und Sachgerecht**

## Aus dem Suppentopf

**Bärlauchcremesuppe**

**6,50 €**

**Pho Bo**

**Vietnamesische Rinderconsommé**

**7,50 €**

**Spargelcremesuppe**

**7,00 €**

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet**

**Balsamico, Pinienkernen, Parmesan**

**12,50 €**

**Hausgemachter Ricotta**

**pikante Wassermelonensalsa**

**12,50 €**

**Anti Pasti Teller**

**Paprika, Zucchini, Champignons, Tomate**

**10,50 €**

## Feine Gerichte

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Farmfrites, Salatteller

21,50 €

### **Rumpsteak vom „Rodeo“ Roastbeef\***

Bärlauchbutter, Ofengemüsespieß, Farmfrites

200g – 24,50 €

300g – 29,50 €

### **Kotelette vom Durocschwein**

Bärlauchkruste, Frühlingslauch, Honig-Chili-Glace, Kartoffelschnee

22,50 €

### **Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust**

Taboulé, fruchtige Currysauce

21,50 €

### **Hähnchenbrust**

Sojasprossen, Melone, Porree, Reismudeln, ThaiCurry-Kokosnussauce

19,50 €

**\*Rodeo Qualität steht für:**

**Artgerechte Tierhaltung ; Ganzjährige Weidehaltung ; Stressfrei und schonend bis zur Schlachtung ; Rinderrücken vom Ochsen ; Herkunftsnachweis mit Angaben von Züchtern, Schlachtbetrieb und Lieferanten.**

## Fisch

### **Maischolle Finkenwerder Art**

gebratener Spargel, Kartoffeln

22,50 €

### **Riesengarnelen**

Tagliatelle aglio e olio, Tomatenkonfit

24,50 €

### **Sous vide gegarte Bachforellenfilets**

Kartoffelschnee, zerlassene Bärlauchbutter, Dillgurken

22,50 €

## Vegane & Vegetarische Gerichte

### **Tagliatelle**

Kirschtomaten, Bärlauch, Zucchini, Mangosauce

14,50 €

### **Veganes Gemüse-Kokos-Curry**

Reistimbale

15,50 €

## Dessert

### **Halbgefrorenes Himbeertiramisu**

Schokoladencrumble, 43er-Shot

8,50 €

### **Sous vide gegarte Rhabarbersticks**

Erdbeer-Chili-Ananasmarmelade, Zuckerbrot, Schlagsahne

7,50 €

### **Duo von hausgemachtem Sorbet**

Fruchtgarnitur

7,00 €

### **Kleiner Käseteller**

verschiedene Käsesorten

Brot und Butter, Fruchtsenf

100 g - 9,50 €

200 g - 14,50 €

### **Kugel Eis nach Wahl**

(Vanille, Walnuss, Erdbeere, Stracciatella)

1,20 € (Sahne +0,50 €)