



## Abendkarte

Do. - Fr. 18:00 - 22:00 Uhr / Sa. 16:00 - 22:00 Uhr

### Kräuter Sour Cream

mit Schnittlauch, Dill und Kerbel,  
dazu Landbrot  
3,50 €

### Blattsalate der Saison

mit knackiger Rohkost, hausgemachtem  
Samova Tee Dressing und Landbrot  
8,50 €

### Soup of the Day

6,90 €

### Graupenrisotto

mit grünem Spargel, jungem Lauch  
und gelber Ofenbeete  
11,50 €

### Tataki vom Argentinischen Weiderind

mit Teriyakisauce, Nussbutter, Rauke und  
halbgetrockneten, italienischen Datteltomaten  
17,00 €

### Blackened Thunfisch

mit Baby Leaf, Sesamcreme,  
Rettich und Kresse  
16,00 €

### Französische Maishähnchenbrust

mit Velouté, Spargel in Haselnussöl,  
Süßkartoffel-Mousseline und Kerbel  
21,00 €

### Veggie of the Day

Tagespreis

### Fish Catch of the Day

Tagespreis

### Tonkabohnen Crème brûlée

mit Vanilleeis, Brombeeren  
und Blutampfer  
7,50 €

### Mascarponecreme

mit Erdbeeren, schwarzer  
Johannisbeere und Mandelcrumble  
7,50 €