

Vorspeisen

- (V) Bauernsalat auf unsere Art mit Kartoffeln, roten Zwiebeln und wachswiches Ei | 14
Rosa gebratenes Roastbeef mit Frühlingsgemüse, Liebstocksud
und frisch geriebenen Meerrettich | 16
Leicht gegarter Lachs auf Frankfurter Kräutern mit Radieschen | 17
Wilder Pflücksalat mit Kräutern und Joghurtdressing | 7,50
- (V) Cremige Burrata mit frischer Avocado, gepoppten Amaranth und Limettenvinaigrette | 15



Zwischengänge

- (V) Pochiertes Landei vom „Bampihof“
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree | 15
Essenz vom Ochsenchwanz mit Ravioli, feinen Gemüsestreifen und Kräutern | 12
Cremige Kartoffel-Bärlauchsuppe mit geräucherten Saibling | 8
Bouillabaisse „Anders“ klein 19 | groß 28
Geschmorte Ochsenbacke, hausgemachtes Sauerkraut und Knochenmark | 17,50



Hauptgerichte

- Ochsenkotelett von der „Metzgerei Glasstätter“, BBQ-Rhabarber Chutney, Briekeäse
und frischem Rucola (für 2 Personen) | 38,50 p.P.
Rib Eye Steak von der „Metzgerei Glasstätter“
mit wildem Blumenkohl, Erdnuss und Wasserkresse | 28,50
dazu Nussbutterpüree | 6 Kartoffelgnocchi | 7,50 Würzige Süßkartoffelspalten | 5,50
Sauce Bernaise | 3,50 kräftige Guinnessjus | 4
In Butter gebratene Scholle „Finkenwerder Art“, Salzkartoffeln und Kopfsalat | 26
Gebratener Kabeljau, Salat aus jungen Kartoffeln, Sauerampfer und Senfschaum | 29
Filet vom schwäbisch Hällischen Landschwein auf Quinoarisotto und Koriander-Möhren | 27
- (V) Confierte Süßkartoffel mit glasierten Pak-Choi, Sesam und Aromen von Raz-el Hanout | 21
- (V) Gebratene Kartoffelgnocchi in Morchelrahm, sautierter Blattspinat und Parmesan
klein 17 | groß 26

Regionales Menü in 3 Gängen

Geräucherte Forelle, heimischer Bärlauch und cremige Buttermilch
Auf der Haut gebratene Maispoularde mit wilden Blumenkohl, Mandelbällchen
und frischer Estragon
Gebackene Topfenbällchen, hausgemachter Rhabarberkompott und Sorbet | 39



Das Große Menü

Gebeizter Lachs mit Zitronenaromen und Sesam
Geschmorte Kalbshaxe, Büsumer Krabben, wilder Blumenkohl und Estragon
Gebratene Jakobsmuschel, Ochsenchwanzragout, Spinat-Masala-Creme und Wasserkresse
Rinderfilet, geschmortes Shortrib, Markkruste, Schalotten und Guinnesssoße
Texturen von Rhabarber mit karamellisierter weißer Schokolade, Vanillestreusel und Blutampfer
Käseteller von Maître Fromager René Tourrette
4 Gang / 5 Gang / 6 Gang | 95 / 105 / 115
Weinbegleitung | 4 Gang / 5 Gang / 6 Gang | 38 / 48 / 54



Desserts

Ofenwarmer Schokoladenkuchen in Minzsud und Milchsorbet | 13
Salz-Karamell-Crème Brûlée, Limetten-Bananen- Eiscrème und kandiertes Popcorn | 12
Turmberg-Köstlichkeiten | 16
Limettensorbet mit Gurke und Gin | 7
Käseteller von Maître Fromager René Tourrette | 16