

## D a v o r

### Gebeiztes Hirschfilet

Zwei mal Blumenkohl / Trüffel / Haselnuss  
15,50

### Gebackener Ziegenkäse

Thymian-Apfel-Chutney /  
Kandierter Roggen / Feldsalat  
11,00

### Cremesuppe von der Steckrübe

Chili / Ingwer / Teriakiente  
9,50

### Herbstgedeck für Zwei

Burrata mit confierten Tomaten /  
Steckrübencremesüppchen /  
eingelegte Sardinen / luftgetrockneter  
Schinken  
24,50

## S a l a t

### Herbstsalat „Fricke Blöcks Style“

Grünzeug / Trauben / Kürbiskerne / Croutons / Nussvinaigrette  
10,50

+ Fisch des Tages	(Tagespreis)
+ Ziegenkäse <sup>OFF</sup>	4,50
+ Oliven & Schafskäse <sup>OFF</sup>	4,50
+ Entenbrust	14,00
+ Gebratene Pilze	7,00

## „Das große Gedeck“

Alles in die Mitte. Jeder nimmt was er mag.  
Geteilter Genuss ist geteilte Freude.

Wir servieren einen  
Querschnitt unseres Portfolios.

49,00 EUR / Person  
nur Tischweise bestellbar

# Hauptsache

## Fisch: Täglich frisch!

Fangfrisch / Ständig neu  
Tagespreis

## Perlhuhnbrust

Rahmsauerkraut / Portweitrauben /  
LaRatte-Kartoffeln  
24,00

## Lende vom Ibericoschwein

Ofenkürbis / Chorizo-Kartoffel-Stampf  
26,50

## Rinderschulter

30 Std. Sous Vide gegart  
Spitzkohl / Selleriepüree  
27,50

DER LUXUS DES EINFACHEN: TOP PRODUKT. HANDWERKLICH VERARBEITET.

## Original Wiener Schnitzel vom norddeutschen Wiesenkalb

In geklärter Butter gebraten  
Kartoffel-Nussbutterstampf / Rahmgurkensalat  
22,90

## Trüffelpappardelle

Kürbis / Pilze  
16,90

## Rote-Beete-Risotto

Ziegenfrischköse / Kürbiskerne  
16,90

# Dessert

## Schokoladen- Crème-Brûlée

Waldbeeren-Sorbet  
6,50

## Nusstarte

Aprikosen-Kürbis-Eis  
7,50

## Rohmilchkäseauswahl

Heimatsenf / Frisches Brot  
*Wenn einfach kein „Jieper“ auf Süßes da ist.  
Oder einfach zum Wein & Bier.*  
10,50