

## STARTERS & SOUPS

---

<b>JAKOBSMUSCHELN</b>	21
Wakame / Granatapfel	
<hr/>	
<b>TUNA TATAKI</b>	23
Ponzusauce / Frühlingszwiebeln / Mangokaviar / Wakame	
<hr/>	
<b>BURRATA<sup>V</sup></b>	18
Rote Bete-Couscous / karamellisierte Birne / Cashewkerne	
<hr/>	
<b>HOKKAIDO-CURRY-KOKOSSUPPE<sup>V</sup></b>	12
geröstete Kürbiskerne	
mit Riesengarnele	+3
<hr/>	
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE<sup>V</sup></b>	17
Wildkräutersalat / Birnenconfit / Walnuss	
<hr/>	
<b>VORSPEISEN-VARIATION FÜR ZWEI</b>	
2er Etagerer	33
3er Etagerer	42

---

<sup>V</sup> = VEGGIE

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

# MAIN COURSE

---

<b>GEBACKENER BUTTERNUT-KÜRBIS<sup>V</sup></b>	<b>28</b>
Honig-Curryschmand / gebackene Kichererbsen	
<hr/>	
<b>GEBACKENE KAROTTEN<sup>V</sup></b>	<b>28</b>
Pistazie / Honig / Couscous / Joghurt	
<hr/>	
<b>KABELJAUFILET</b>	<b>35</b>
Rieslingsauce / Babyspinat / Kartoffelkruste	
<hr/>	
<b>ENTENBRUST</b>	<b>35</b>
rosa gebraten / Teriyaki-Sauce / Pak Choi / Basmatireis	
<hr/>	
<b>RUMPSTEAK</b> <small>CA. 250G</small>	<b>36</b>
Kräuterbutter / Schmorzwiebeln / Pommes	
<hr/>	
<b>SEETEUFELMEDAILLONS</b>	<b>36</b>
Pancetta / Petersilienöl / Steinpilzrisotto	

---

V = VEGGIE

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

# CLASSICS

---

<b>THE COZY FISCHSUPPE</b> PIKANT	28
Garnelen / Fischfilets / Kirschtomaten / Fenchel / Staudensellerie / Aioli	15
auch als Vorspeise erhältlich	

---

<b>FISCHVARIATION</b> NACH TAGESANGEBOT	35
Senfsauce / Babyspinat / Bratkartoffeln*	

---

<b>LACHSFILET</b>	33
frische Tagliatelle / Rieslingsauce / Babyspinat / Kirschtomaten / Grana Padano	

---

<b>GESCHMORTE RINDERBACKE</b>	33
saisonales Marktgemüse / Kartoffelstampf	

---

<b>STEINPILZ-RAVIOLI<sup>V</sup></b>	26
Rucola / Kirschtomaten / Rahm / Grana Padano	

---

<b>WIENER SCHNITZEL</b>	33
Bratkartoffeln* / Gurkensalat / Preiselbeeren	

---

\* mit Speck und Zwiebeln, auf Wunsch auch ohne erhältlich

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

## SWEETS

---

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>14</b>
hausgemachtes Sorbet je nach Angebot	
<hr/>	
<b>GEBACKENE SCHOKOLADE</b>	<b>15</b>
hausgemachtes Himbeersorbet	
<hr/>	
<b>ZWETSCHGENCRUMBLE</b>	<b>12</b>
Vanilleeis	
<hr/>	
<b>THE COZY SWEETS FÜR ZWEI</b>	<b>25</b>
Dessertvariation	
<hr/>	
<b>KÄSEAUSWAHL FÜR ZWEI</b>	<b>22</b>
von der Bio-Käserei Hof Backensholz / Feigensenf / Brot / Butter	
mit 2 Gläsern (je 4cl) Beerenauslese vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett	<b>28</b>
<hr/>	
<b>EIS</b>	
von Luicella's	<b>3</b>
hausgemachtes Sorbet	
verschiedene Sorten	<b>5</b>
	<b>JE KUGEL</b>

---

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.