

STARTERS & SOUPS

TUNA TATAKI	23
Ponzusauce / Frühlingszwiebeln / Mangokaviar / Wakame	
<hr/>	
JAKOBSMUSCHELN	21
Pastinakencreme / Safranschaum / Granny Smith	
<hr/>	
SCHWARZWURZELCREMESUPPE^V	14
Parmesanchip / Schnittlauchöl	
mit Jakobsmuschel	+5
<hr/>	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE^V	17
Wildkräutersalat / Birnenconfit / Walnuss	
<hr/>	
VORSPEISENVARIAATION FÜR ZWEI	
2er Etagere	33
3er Etagere	42
<hr/>	
V = VEGGIE	

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

MAIN COURSE

GEBACKENER BUTTERNUT-KÜRBIS^V 28
Honig-Curryschmand / gebackene Kichererbsen

STEINBUTTFILET 38
Safranrisotto / Fenchel / Granatapfelkerne

RUMPSTEAK CA. 250G 36
Kräuterbutter / Schmorzwiebeln / Pommes

ZANDERFILET 34
Rahmwirsing / Petersilienkartoffeln

V = VEGGIE

CLASSICS

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

FISCHVARIATION NACH TAGESANGEBOT	35
Senfsauce / Babyspinat / Bratkartoffeln*	

LACHSFILET	33
frische Tagliatelle / Rieslingsauce / Babyspinat / Kirschtomaten / Grana Padano	

GESCHMORTE RINDERBACKE	33
Rahmwirsing / Kartoffelstampf	

FEIGEN-PECORINO-RAVIOLI^V	26
Rieslingsauce / Rucola / Grana Padano	

WIENER SCHNITZEL	33
Bratkartoffeln* / Gurkensalat / Preiselbeeren	

* mit Speck und Zwiebeln, auf Wunsch auch ohne erhältlich

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

SWEETS

CRÈME BRÛLÉE 14

hausgemachtes Sorbet je nach Angebot

ZITRONENTARTE 14

hausgemachtes Sorbet je nach Angebot

BIRNEN-BROMBEER-CRUMBLE 12

Vanilleeis

THE COZY SWEETS FÜR ZWEI

2er Etagere 19

3er Etagere 25

KÄSEAUSWAHL FÜR ZWEI 22

von der Bio-Käserei Hof Backensholz / Feigensenf / Brot / Butter

mit 2 Gläsern (je 4cl) Beerenauslese vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett 28

EIS

von Luicella's 3

hausgemachtes Sorbet 5

verschiedene Sorten JE KUGEL

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.