

# Unsere Klassiker

Außer bei den Desserts bleiben die Grundzutaten meistens die gleichen,  
Beilagen und Zubereitung variieren wir je nach Jahreszeit

## Suppen & Vorspeisen

### ***Mediterranes Tomatensüppchen***

mit Räucheraal auf knusprigem Brot-Chip und Olivencreme

16,50

### ***Vulkanhof Ziegenkäse***

Karamellierte und geblähte Ziegenkäsecreme mit Piment d'Espelette  
an Walnusspumpenickel mit hausgemachter Tomatenmarmelade, Olivenölemulsion,  
Kirschtomaten und frischen Kräutern

19,50

### ***Hausgemachte Maultäschle in Röstzwiebelbutter geschmelzt***

auf Kartoffel-Senfcreme mit frischen Pfifferlingen

18,90

*auf Wunsch auch gerne mit frischem Sommertrüffel zum Tagespreis*

## Hauptgänge

### ***Sanft in Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen***

an frischen Linguine mit Buttererbsen und glacierten Ahornsirup-Karotten und Röstzwiebel-Panko-Knusper 27,90

### ***Bio-Lamm-Haxe aus dem Ofen***

an mediterranen Bohnen mit Chorizo und Wurzelwerk, Pommes Williams und Kräuter Pesto 29,50

## Dessert

### ***Feuer und Eis***

Pistazieneiscreme in einer Kugel aus weißer Schokolade mit hausgemachten Portweinkirschen, Columbian Black Schokoladenpulver und gehackten Pistazien 17,50

### ***Crème-Brûlée und Beeren***

Orangen-Lavendel-Crème-Brûlée mit geeisten Himbeer-Mousse-Beeren  
hausgemachtem Erdbeer-Sanddorn-Sorbet, frischen Beeren und Haselnusshippe 15,90

