



## BLAUER ESEL – FEIN AUFGETISCHT

### VORNEWEG

**Frisches Brot** vom Bäcker Lehmann aus Dierkow  
Hausgemachte Gewürz – und Kräuterbutter



5 €

### VORSPEISEN & SUPPEN

#### Rindertatar

Gebeiztes Eigelb | Shiso-Emulsion | eingelegte Schalotten

17 €

#### Riesengarnele in Basilikum

Blumenkohlcreme | Krustentiersauce | Mandelcrunch

18 €

#### Gerstensalat

Aubergine | Zucchini | Paprika | Walnuss | Labneh | Tahini



16 €

#### Erbsenschaumsuppe

Kokosmilch | Zitronengras | Kaffirlimette | Galgant | Chilli



14 €

### HAUPTGERICHTE

#### Perlhuhnbrust

Konfiertes Lauch | Steinpilz-Sauce | Feige

29 €

#### Fisch des Tages

Fenchel | Grüner Spargel | Bouillabaisse-Sauce

Tomaten | Kalamata-Oliven

29 €

#### Geschmorte Kalbsbäckchen

Artischocke à la Barigoule | Kartoffel | Koriander-Karotte

34 €

#### Bohnenvariation

Schnittbohnen-Creme | Sojabohnen | Tofu

Tomatengel | Bohnenkraut



27 €

#### Pilzgarten

Kräuterseitlinge | Buchenpilze | cremige Polenta | Miso Jus



28 €

#### Blattwerk

Petti-Kohl | Grünkohl | Rosenkohl | Kartoffel | Rotkraut-Sauce



32 €

### DESSERTS

#### Gebrannter Cheesecake

Vanille | Kardamom-Pflaume | Nougat-Eis

18 €

#### Schokolade & Pistazie

Wildheidelbeer-Sorbet | Tonkabohnen-Creme



17 €