SUPPE UND VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE 10,00
Speck | Schnittlauch | Röstbrot

GARTENSALAT 9,00
Croûtons | Nüsse | Sprossen

SPARGELSALAT 14,00
gratinierter Ziegenkäse | Brombeeren

DUETT VOM RIND 18,00
Carpaccio & Tatar | Trüffelmayonnaise | Wachtelei

JAKOBSMUSCHELN 16,00
Tomatenchutney | Bärlauch | Pinienkerne

Menüempfehlung

SPARGELSALAT
gratinierter Ziegenkäse | Brombeeren

LAMMRÜCKEN
Oliventapenade | Ratatouille | Kräuterkartoffeln

RHABARBER - CRUMBLE
Limonen - Basilikumeis

50,00 €
3-Gang Menü

MENÜ

HAUPTSPEISEN

Fleisch

KALBSFILET 32,00
Spargelmelange | Bärlauchkrapfen

MAISHÄHNCHEN 26,00
Kartoffeln | Spinat| Honig - Senfsoße

LAMMRÜCKEN 28,00
Oliventapenade | Ratatouille | Kräuterkartoffeln

RUMPSTEAK *200g* 30,00
Gebratener Grünspargel | getrüffelter Kartoffelstampf
Rotweinzwiebeln

Rumpsteak in Ihrer Gewichtsklasse je 100g +10,00

Fisch und Vegetarisch

RED KILAU 27,00
ligurisches Risotto

SEETEUFEL 30,00
Mango - Ananas - Relish | Kokosschaum | Wildreis

FALAFEL – *vegan* 23,00
Couscoussalat | Minzjoghurt | Portulak

DESSERTS

Süßes zum Schluss

KALT UND FRUCHTIG 6,00
Zwei Kugeln Sorbet nach Tagesangebot

KUGEL SORBET MIT SEKT AUFGEGOSSEN 6,00
Nach Tagesangebot

SCHOKOKUCHEN 10,00
Eispraline

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE 10,00
Blutorangensorbet

RHABARBER - CRUMBLE 9,00
Limonen - Basilikumeis

Herzhaftes zum Schluss

KÄSEAUSWAHL 13,00
Feigensenf | Früchtebrot

VIS A VIS

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von **1,50€** zu buchen.

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant *Kreuzkontaminationen* im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können. Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt.

SPIESS