

Annett's Menü

*Salat von weißem und grünem Spargel mit
gegrillten Riesengarnelen*

Sorbet von der Himbeere

*Maibockrücken (Reh) an Selleriecreme , Holunderbeerensoße
und Schupfnudeln*

*Mousse von der Karamellschokolade mit
glasierter Ananas*

Menüpreis 59,00 €

Axel's Menü

*gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmer
Erbsen-Minzcreme mit Frühlingssalaten*

Essenz von der Strauchtomate mit Tomberrys

*Loup de Mer auf mediterranem Grillgemüse mit
Pasta di Fregola*

*Mascarpone-Basilikumparfait
mit Erdbeerragout*

Menüpreis 59,00 €

Köstlichkeiten aus der Vorspeisenküche

<i>Wildkräutersalat mit gratiniertem französischen Ziegenkäse</i>	14,00€
<i>gebratene Wachtelbrüstchen auf Rucculasalat mit Himbeeren, Parmesanspänen und Pinienkerne</i>	16,00 €
<i>Vitello Tonnato mit Cherrytomatensalat und Kapernäpfeln</i>	16,00 €
<i>Tatar von hausgebeiztem Farör Lachs mit pikanter Guacamole und Mangochutney</i>	13,00 €
<i>Salat von weißem und grünem Spargel in Champagner Vinaigrette mit gegrillten Riesengarnelen</i>	17,00 €
<i>gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmer Erbsen-Minzcreme mit Frühlingssalaten</i>	19,00 €

leckeres aus der Suppenküche

<i>Essenz von der Strauchtomate mit Tomberrys (kleinste Tomate der Welt)</i>	9,00 €
<i>fruchtige Curry-Zitronengrassuppe mit Garnelenspieß</i>	9,00 €
<i>Schaumsuppe vom weißen Spargel mit eigener Einlage</i>	8,00 €

Unsere Fleischgerichte

<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Strauchtomatensalat und Röstkartoffeln</i>	23,00 €
<i>Barbarie Entenbrust auf Zartbitter-Holunderbeerensoße mit glasierten Karotten und Rösti</i>	23,00 €
<i>Neuseeländisches Rinderfiletsteak auf gebratenem weißem und grünem Spargel mit Schalottensoße und Kartoffelgratin</i>	32,00 €
<i>gebratener Maibockrücken (Reh) an Selleriecreme mit Holunderbeerensoße und Schupfnudeln</i>	38,00 €

Frisches aus dem Meer

<i>Ganze gebratene Dorade mit buntem Blattsalat und gebratenen Rosmarinkartoffeln</i>	19,00 €
<i>Filet vom Loup de Mer auf mediterranem Grillgemüse mit Pasta di Semola Fregola</i>	29,00 €
<i>Gebratenes Steinbuttfilet auf Spargelcremerisotto mit wildem Brokkoli in Mandelbutter</i>	32,00 €

Rund um den frischen
deutschen Stangenspargel

Portion Stangenspargel (ca. 250g roh) mit Drilllingen,
zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise 13,50 €

Portion Stangenspargel (ca. 500g roh) mit Drilllingen,
zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise 22,50 €

dazu zur Wahl Portion:

gekochter Schinken vom Duroc Schwein	4,00 €
luftgetrockneter Landschinken	4,00 €
Medaillon vom Schweinefilet	12,00 €
kleines Wiener Schnitzel	14,00 €
gebratene Lachsschnitte	14,00 €

unsere süßen Verführungen

<i>Trilogie unserer hausgemachten Sorbets</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Panna Cotta von der Tahiti Vanille mit Erdbeersalat</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Tarte von der Passionsfrucht mit in Holunderblüten Marinierten Himbeeren</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Mascarpone-Basilikumparfait mit Erdbeerragout</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Mousse von der Karamellschokolade mit glasierter Ananas</i>	<i>9,50 €</i>