

Unser Frühlingsmenü

Tataki vom Sashimi-
Thunfisch in Teriyakisoße mit
Avokado-Mangosalat

Frühlingszwiebelschaumsuppe
mit Wachtelei

Kalbsfiletmedaillon auf
gebratenem Spargel mit
Morchelrahmsoße und
Kartoffelpüree

Kokosnuss-
Schokoladentörtchen mit
lauwarmem Rhabarber

Menüpreis 66,00 €

Ab 20.30 Uhr ist die Bestellung des
großen 4 Gänge- Menüs nicht mehr
möglich, da unsere Küche bis 21.00 Uhr
geöffnet ist. Danke für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

*Tataki vom Sashimi Thunfisch
mit Teriyaki Soße auf Avokado-
Mangosalat* 18,00 €

*Wildkräutersalat mit
gratiniertem Ziegenkäse und
Himbeeren* 14,00 €

*gebratene Kaninchenfilets
auf Bärlauchcremrisotto* 16,00 €

*Salat von weißem und grünem
Spargel mit gebratenen
Riesengarnelen* 18,00 €

Suppen

*Curry-Zitronengrassuppe mit
gebratener Riesengarnele* 10,00 €

*Schaumsuppe von
Frühlingszwiebeln mit
Wachtelei* 9,00 €

Vegetarisches Gericht

hausgemachte Nudeln mit
gebratenem Stangenspargel
und Cherrytomaten 18,00 €

Fleischgerichte

Original Wiener Schnitzel vom
Kalbsrücken mit Tomatensalat
und Röstkartoffeln
26,50 €

Kotelett vom Duroc Schwein
mit Dijonsenfsoße, grünem
Bohnensalat und Kartoffel-
Chorizzopüree 28,50 €

Medailon vom Kalbsfilet auf
gebratenem weißen und grünen
Spargel mit Morchelrahmsoße
und Kartoffelpüree 38,00 €

Frisches aus Fluss und Meer

*Gebratenes Steinbuttfilet auf
Trüffelcremerisotto mit wilden
Brokkoli und
Zitronengrasschaum 34,00 €*

*Gegrillter Pulpo auf grünem
Spargel mit Cherrytomaten,
Pinienkernen und
Pasta di Semola 26,50 €*

*Für Allergiker geben wir auch
weiterhin gern persönlich über
die einzelnen Inhaltsstoffe
Auskunft,
oder fragen Sie uns nach dem
separaten Allergenordner*

Unsere süßen Verführungen

*Trilogie von hausgemachten
Sorbetes* 10,00 €

*Panna Cotta von der
Tahitivanille mit
marinierten Himbeeren* 10,00 €

*Kokosnuss-
Schokoladentörtchen mit
lauwarmen Rhabarber* 11,00 €

*Mascarpone-Basilikummousse
mit Erdbeerragout* 11,00 €

Käse

*Französischer Käse mit einer
Auswahl an Fruchtsenf*
12,00 €