

Annett's Menü

*Salat von gehobeltem Fenchel
mit gebratenen Jakobsmuscheln*

*Sorbet von der Himbeere mit
Holunderblüte*

*Maibockkrücken an
Holunderbeerensoße mit
Selleriepüree und
Dauphinekartoffeln*

Erdbeerparfait mit Vanillerahm

Menüpreis 66,00 €

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

Axel's Menü

*Carpaccio vom Pulpo in
Limettenvinaigrette mit wildem
Spargel*

*Schaumsuppe von
Wiesenchampignons*

*Neuseeländisches Rinderfilet
mit gebratenem Spargel und
Rosmarinkartoffeln*

*Törtchen von dreierlei
Schokolade mit Beeren Mille-
feuille*

Menüpreis 69,00 €

Vorspeisen

*Spargel-Erdbeersalat mit
gegrillten Riesengarnelen* 18,00 €

*Salat von gehobeltem Fenchel
mit gebratenen Jakobsmuscheln* 19,00 €

*Tatar vom Sashimi Thunfisch
mit Cous Coussalat* 19,00 €

*Carpaccio vom Pulpo in
Limettenvinaigrette mit wildem
Spargel* 19,00 €

*Gebratene Wachtelbrüstchen
auf Rucculasalat mit
Parmesanspänen und
Cherrytomaten* 16,50 €

*Vitello Tonnato mit
Kapernäpfeln* 16,00 €

Suppen

*Spargelcremesuppe mit eigener
Einlage* 9,00 €

*Schaumsuppe von
Wiesenchampignons mit
Chorizo* 10,00 €

Vegetarische Gerichte

Fenchelsalat mit Fetakäse
9,50 €

*Zucchini Pilzpfanne mit
Cherrytomaten und
hausgemachten Nudeln* 16,00 €

*Gebratener weißer und grüner
Spargel mit Kräuterflädle*
18,00

Fleischgerichte

*Original Wiener Schnitzel vom
Kalbsrücken mit Gurkensalat
und Röstkartoffeln*
29,00 €

*Neuseeländisches Rinderfilet
mit gebratenem Spargel und
Rosmarinkartoffeln* 38,00 €

*Maibockrücken (Reh) an
Holunderbeerensoße mit
Selleriecreme und
Dauphinekartoffeln* 42,00 €

*Filet vom Duroc-Schwein mit
Champignonrahm, buntem
Gemüse und Spätzle* 26,00 €

Frisches aus Fluss und Meer

Ganze gebratene Dorade mit
kleinem Salat und gebratenen
Drillingen 24,00 €

Schnitte vom Fjordlachs auf
gebratenem weißem und grünem
Spargel mit hausgemachten Nudeln
und Spargelschaum 29,00 €

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 Sorbets
10,00 €

Erdbeerparfait mit Vanillerahm
10,00 €

Geeister Cappuccino 8,50 €

Törtchen von dreierlei Schokolade
mit Beeren Mille Feuille 12,00 €

Unser Erdbeerofenschlupfer
12,00 €

Käse

Französischer Käse mit einer
Auswahl an Fruchtsenf 12,00 €