

Unser Frühlingsmenü

*Salat von weißem und grünem
Spargel in Champagner-
Traubenkernölvinaigrette mit
gegrillten Riesengarnelen*

*kleiner Wildkräutersalat mit
gratiniertem Ziegenkäse*

*Medallion vom Australischen
Weiderind auf Schalottensoße
mit geröstetem Blumenkohl und*

Gratin

*Limetten-Topfenmousse mit
Erdbeerragout*

Menüpreis 78,00 €

*Ab 20.30 Uhr ist die Bestellung unseres
Menüs nicht mehr möglich, da unsere
Küche bis 21.00 Uhr geöffnet ist.
Danke für Ihr Verständnis.*

Vorspeisen

*Vitello Tonnato vom Kalb mit
Thunfischsoße, kleinem Salat
von Cherrytomaten dazu
Kapernäpfel 18,50 €*

*Carpaccio vom Australischem
Weiderind mit zartem Rucola
und Parmesanspänen 23,00 €*

*Tataki vom Sashimi Thunfisch
im Sesammantel mit pikanter
Guacamole und Teryakisoße
21,50 €*

*Gebratene Kaninchenfilets auf
Bärlauchcremerisotto 18,50 €*

*Salat von weißem und grünem
Spargel in Champagner-
Traubenkernölvinaigrette mit
gegrillten Riesengarnelen
21,50 €*

Suppe

*Schaumsuppe von
Frühlingszwiebeln mit
Wachtelei* 10,00 €

Vegetarisch

*Bärlauchcremerisotto mit
gebratenem weißen und grünem
Spargel* 24,00 €

*Ziegenkäse-Spinatstrudel mit
Tomatencreme* 24,00 €

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

Fleischgerichte

*Original Wiener Schnitzel vom
Kalbsrücken mit kleinem
Strauchtomatensalat und
Röstkartoffeln* 32,50 €

*Barbarie Entenbrust auf
Holunderbeerensoße mit glasierten
Vanillemöhren und Gratin* 26,50 €

*Gebratene Maispouardenbrust auf
Bärlauchcremerisotto mit
gebratenem weißen und grünem
Spargel* 28,00 €

Frisches aus Fluss und Meer

*Skreiloin (Winterkabeljau) auf
Bärlauchcremerisotto mit
gebratenem weißen und grünem
Spargel* 42,00 €

*Schnitte vom schottischen Lable
Rouge Lachs mit
Spargelcremerisotto und wildem
Broccoli* 39,50 €

Unsere süßen Verführungen

*Duett von hausgemachten
Sorbets* 9,50 €

*Tarte von der Passionsfrucht
mit Himbeersorbet* 12,50 €

*Mohn-Kirschraviolis mit
hausgemachtem Vanillerahmeis*
13,00 €

*Limetten-Topfenmousse
mit Erdbeerragout* 12,50 €

Käse

*kleine Auswahl französischer
Käse mit Fruchtsenf* 14,00 €