

Unser Frühlingsmenü

*Spargel Tonnato mit Tatar vom
Thunfisch*

*Schaumsuppe vom weißem
Spargel mit Wachtelei*

*Maispouardenbrust, Leipziger
Allerlei, Morcheln und
Kartoffelpüree*

*Panna Cotta von der Tahiti
Vanille mit heimischem
Erdbeerragout*

Menüpreis 64,00 €

*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

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

21,50 €

*Spargel Tonnato mit kleinem
Tatar vom Thunfisch*

21,50 €

*Gebratene Wachtelbrüste mit
frischem Rucola, Parmesan und
fruchtigen Himbeeren*

19,50 €

*Salat von Heirloom Tomaten
(bunte Tomaten) mit cremigem
Burrata und Basilikumpesto*

16,50 €

Suppen

*Schaumsuppe von weißem
frischen Stangenspargel mit
Wachtelei 10,00 €*

*Bärlauchcremesüppchen
mit Garnelenspieß 11,00 €*

*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 €

*gebratenes DUROC
Schweinekotelett auf herzhaftem
Kartoffel-Chorizzopüree mit
Dijonsenfhonigsoße und geröstetem
Blumenkohl* 28,00 €

*Maispouardenbrust, Leipziger
Allerlei, Morcheln und
Kartoffelpüree* 28,50 €

Frisches aus Fluss und Meer

*zarter gegrillter Pulpo auf
gebratenem grünem Spargel mit
Cherrytomaten und Pasta di Simola
Fregola* 28,00 €

*Seeteufelfilet auf Pestonudeln mit
geröstetem wilden Broccoli und
Mandelbutter* 36,00 €

Genießen Sie bei uns frischen
deutschen Spargel
in folgenden Variationen:

250 g weißer Stangenspargel mit
neuen Kartoffeln 16,50 €

500g weißer Stangenspargel mit
neuen Kartoffeln 26,50 €

zur Wahl mit zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise
dazu empfehlen wir Ihnen:

Portion gekochter DÜROC
Schinken 5,00 €

Portion Schwarzwälder Schinken
4,00 €

Parmaschinken 7,00 €

kleines Wiener Schnitzel 16,00 €

Seeteufelmedallion 16,00 €

kleines Rinderfilet 21,00 €

Unsere süßen Verführungen

*Duett von hausgemachten
Sorbets* 9,50 €

*Schokoladenkuchen mit
flüssigem Kern und Himbeer-
Holunderblütensorbet* 12,50 €

*Mousse von der
Zartbitterschokolade mit
Rhabarberragout* 11,50 €

*Panna Cotta von der
Tahitivanille mit heimischem
Erdbeerragout* 12,00 €

Käse

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