

## VORSPEISEN

*Frühlingssalat*

*mit gerösteten Kernen und Kräutern*

*dazu Parmesancroutons*

12,50 €

*Kanadischer Wildlachs*

*mit Kartoffel - Lauch - Tortilla und Bärlauch - Schmand*

17,50 €

*Gebackenes Landei*

*mit grüner Sauce*

11,50 €

*Hausgemachte Wildsülze*

*mit Remouladensauce*

*und mariniertem Rettichsalat*

14,50 €

## SUPPEN

*Kräftige Brühe vom Landhuhn*

*mit Zitronengras, Ingwer, Chili und Koriander*

*dazu Nudeln*

9,50 €

*Bärlauch - Süppchen*

*mit oder ohne gebackenem Kalbsbries*

10,50 €

## HAUPTGÄNGE

*In Olivenöl und Knoblauch geschmortes Lamm  
mit cremiger Polenta  
und jungen Karotten*

29,50 €

*Gebratene Brust vom Landhuhn  
auf Riesling - Risotto  
dazu Champignons und Frühlingslauch  
und eine leichte Hühnerjus*

27,50 €

*Wisper - Forelle  
-im Ganzen gebraten-  
mit Petersilienkartoffeln  
und Mandel - Butter  
dazu Kopfsalat*

35,50 €

*Deutsches Rumpsteak  
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und Salat*

32,50 €

## DESSERT

*Rhabarberstrudel  
mit Vanilleeis und Rhabarbercreme*

12,50 €

*Haselnusskuchen  
mit Kaffee - Rahmeis und „süßer Milch“*

12,50 €