

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 - Süsschen

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 €