

VORSPEISEN

*Frühlingssalat
mit gerösteten Kernen und Kräutern*

dazu Parmesancroutons

12,50 €

*Gebackenes Tartar von der geräucherten Wimperforelle
mit roh mariniertem weißem Spargel und Bärlauch - Schmand*

17,50 €

Gebackenes Landei

mit grüner Sauce

11,50 €

Gebatener Pülpo

mit sautiertem Spargel und Sauerampfer

Vorspeise 18,50 € / Hauptgang 33,50 €

Ziegenkäse - Maultäschle

auf gebratenem grünem Spargel mit Estragon - Butter

Vorspeise 14,50 € / Hauptgang 22,50 €

SUPPEN

Kräftige Brühe vom Landhuhn

mit Zitronengras, Ingwer, Chili und Koriander

dazu Nudeln

9,50 €

Riesling - Süppchen

mit Lardo und Spargel

10,50 €

HAUPTGÄNGE

*In Olivenöl und Knoblauch geschmortes Lamm
mit cremiger Polenta
und gebratenem weißem Spargel*

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

*„Unser Sauerampfereis“
mit Erdbeeren und Vanilleschmand*

12,50 €

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

12,50 €