

Vorspeisen

Rauchlachs | Senf-Dill-Honig-Sauce

Reibeplätzchen | Wildkräutersalat

16,50 Euro

Spargel-Erdbeersalat | gratinierter Ziegenkäse

Honig | Zitronenthymian | Himbeere

weiße Tomate

17,50 Euro

Suppen

Spargelsuppe | Basilikumpesto

6,50 Euro

Cappuccino vom Bärlauch | Pinienkerne

6,50 Euro

Kleine Gerichte

Veganer gebackener Hirtenkäse | Linsengemüse

Rucola | Currysauce

19,00 Euro

Vegetarische Pecorino-Feigen-Ravioli | Rauke

Cranberries | Pinienkerne

16,50 Euro

Gebratene Maispouardenbrust

gemischte Blattsalate | Ziegenkäse | gebratene Pilze

Apfel | Nüsse | Orangen-Feigensenf-Dressing

19,50 Euro

Hauptgang

Dry Aged Striploin | dreierlei Bohnen | Café de Paris Butter
Steakhouse fries
37,00 Euro

Rosa gebratener Rücken vom Weidelamm
Kartoffelbiskuit
Brokkolispargel | Tomaten-Minz-Butter
29,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel | Waldpilze in Rahm
Blattsalate | Steakhouse fries
29,00 Euro

Gebratenes Kotelett vom Duroc Schwein | Baconmarmelade
Kartoffelstampf | Brokkoli
27,00 Euro

Spargelgerichte

Portion Stangenspargel | Butterkartoffeln
Sauce Hollandaise
27,00 Euro

Dazu wählen Sie bitte:
Portion Rauchlachs
29,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel
32,00 Euro

Kross gebratenen Kabeljau
32,00 Euro

Gebratenes Rinderfilet
38,00 Euro