

VORSPEISEN

Frühlingssalat

in Nußbuttervinaigrette mit Sesam-Krokant

8,50 €

Schaumsuppe von Frühlingskräutern

mit glasierten Schnecken

9,50 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

mit Karotten

12,00 €

Gebratene Jakobsmuscheln

auf roten Linsen, Fenchel und grünem Curryschaum

16,00 €

HAUPTGÄNGE

Filet vom Wildlachs

mit Kräuterkruste, grünem Spargel und Buchweizen
23,50 €

Perlhuhnbrust

mit gegrilltem Romana Salat und Bandnudeln
in Bärlauchpesto und Pinienkernen
24,50 €

Für Vegetarier

gerne auch ohne Perlhuhnbrust
16,00 €

Ragout vom St. Martiner Frischling

mit karamellisiertem Wirsing und Serviettenknödel
21,00 €

Kotelett vom Kalb (350 gr.) auf Holzkohle gegrillt

mit glasiertem Frühlingslauch und gefüllter Kartoffel
36,00 €

UNSERE KLASSIKER

Spinatknödel mit Babyspinat
in brauner Butter mit Parmesanspänen
13,50 €

Der Klassiker
Bratwurst, Leberknödel und Saumagen
auf Kräuterrahmkraut
15,00 €

Strudel vom Saumagen
mit Preiselbeer-Pfefferfüllung
auf Ingwer - Lauchgemüse
16,00 €

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat, hausgemachten Preiselbeeren und gebackener Petersilie
21,00 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu unseren Klassikern
Kartoffel-Selleriepüree für einen Aufpreis von 4,00 €

DESSERTS

Käsevariation von Tourette

aus Straßburg

12,50 €

Karamellisiertes Zitronenparfait

mit Rhabarberkompott und Mandelsoße

10,00 €

Mango – Passionsfruchttarte

mit Ananasragout und Nougateis

12,00 €

Dessert Variation

pro Person 14,00 €

Hausgemachtes Eis

Rahmeis

Joghurt-Limette

Weißer Kaffee

Nougat

Mandel

Sorbet

Erdbeer-Basilikum

Riesling

Himbeer

Mango-Passionsfrucht

*Selbstverständlich haben wir für unsere kleinen und die großen Gäste
unser hausgemachtes Vanille- oder Schokoladeneis und Sahne.
Gerne können Sie sich für 3,00 € je Kugel Ihren Eisraum erfüllen.*