

VORSPEISEN
und Salate

Riesling-Kräutercrèmesuppe mit Shrimps	7,50 €
Spargelbouillon mit Bärlauch-Quark-Nocken	7,00 €
Bunter Spinatsalat mit Zitrusfrüchten und roten Zwiebeln in Limettenvinaigrette	10,50 €
Buttermilchterrinen im Räucherlachsmantel auf Gurkensalat	11,50 €
Vorspeisenteller „Surprise du chef“	9,50 €

HAUPTSPESIEN
vegetarisch

Kartoffel-Schalotten Maultaschen mit Rucola in Tomatenbutter	12,50 €
Hausgemachte Basilikum Gnocchi mit weißen Bohnen, Kirschtomaten und frischem Parmesan	12,00 €
Bärlauchrisotto mit Tomatenfondue und frisch geriebenem Peccorino	13,50 €

HAUPTSPESIEN
mit Fisch & Fleisch

Lachsforellenstrudel auf rahmigem Kohlrabi-Lauchgemüse	18,00 €
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Mandelbutter, Brokkoli und Kartoffeln	19,50 €
Schweinefilet unter der Bärlauchkruste auf Spargel-Kartoffelragout	19,00 €
Gefüllter Putenrollbraten auf Rotweinsöße mit Kartoffelgratin und Mangold	18,50 €
„Teriyaki Burger“ vom Lamm mit knusprigen Sesamblättern, Basmatireis und asiatischem Gemüse	21,50 €

DESSERTS

Zitronentörtchen mit hausgemachtem Zitroneneis und frischen Beeren	7,50 €
Holunder-Quarkschaum auf eingelegten Kirschen und Schokoladensoße	8,00 €

Vegetarisches 3-Gang Menü: 1 Vorspeise, 1 Hauptspeise, 1 Dessert	24,00 €
Vegetarisches 4-Gang Menü: 2 Vorspeisen, 1 Hauptspeise, 1 Dessert	29,00 €
Gemischtes 3-Gang Menü: 1 Vorspeise, 1 Hauptspeise, 1 Dessert	31,00 €
Gemischtes 4-Gang Menü: 2 Vorspeisen, 1 Hauptspeise, 1 Dessert	36,00 €