



Vorspeisen, Zwischengerichte & Suppen

Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsrücken
marinierter grüner Spargel mit Bärlauch-Aioli
geröstete Kichererbsen

18,00€

Burrata mariniert in leichter Zitronenvinaigrette
Rucola, gepickelte Radieschen
Croûtons & Crème von getrockneten Tomaten

16,00€

3 Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl mit geröstetem Baguette

10,80€

Consommé vom Rind
bunte Einlage
Tafelspitz & Klößchen

11,50€

Spargelcrèmesüppchen
knusprige Blätterteigstange
mit Ahornsirup, schwarzem Pfeffer & Meersalz

10,50€

Kleiner Beilagensalat 4,90 €

Vegetarisch

Wirsingroulade gefüllt mit Bergkäse
Haselnussbutter, Trüffelschaum
Birne & Wildkräutersalat

27,00€



Hauptgänge

Suprême vom Schwarzfederhuhn
Trüffelrahmsauce
Auberginen-Polenta-Türmchen & Parmesan
35,00€

Rinderrückensteak auf Spargelsauté
Portweinjus
Chimichurri von Wildkräutern, Chili & Bärlauch & Kartoffelmousseline
38,00€

Rosa gebratenes Lammnüsschen
Rotwein-Rosmarinjus
Bohngemüse & Pommes Dauphine
35,50€

Filet vom Zander unter Kräuterkruste mit Pinienkernen
Champagnerschaum
Kartoffelstampf mit Endiviensalat & confiertes Eigelb
33,50€

Desserts

Erdbeer-Sauerrahm Törtchen
Zitronensorbet // 11.00€

Süßes Glück
inklusive Kaffee oder Espresso & kl. Dessertüberraschung // 9,80€

„Omas Alibi“
Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne & karamellisierte Nüsse // 7,50€