

Kalte Vorspeisen

*Rucola und Wildkräutersalat
mit Pinien, kandierten Gewürztomaten, Oliven,
gehobeltem Parmesan und Balsamico* 9,80 €
A,B,C,F,H,I

*Salat von Avokadospalten, Orangen und Cashewnüssen
mit asiatischer Kresse, Chilifäden und Limonenvinaigrette* 12,50 €
E,F,H,I

*Frühlingssalat mit hausgebeiztem Lachs,
Kräuter-Creme fraiche und Apfel-Radieschenconfit* 14,00 €
E,F,H,I

Suppe

Schaumsuppe vom Bärlauch mit Pinien-Croutons 9,80 €
A,C,E,

Fisch

*Gebratenes Schellfischfilet
mit Mandeln, Zitrone, Petersilie, Kartoffel-Lauchgemüse,
roter Bete und Senfkörnersauce* 19,80 €
A,B,E,F,H,I

Fleisch

*Gebratene Maispouardenbrust
auf Blattspinat, kandierten Tomaten,
Rosmarinsauce und Kartoffelpüree* 19,80 €
A,E,F,H

*Iberisches Schweinerückensteak
mit Rucola und Pinien überkrustet
auf Wirsing, roter Zwiebelmarmelade
und Kartoffelkrapfen* 19,80 €
A,E,F,H

*Rosa gebratenes Rinderrückensteak vom Grill
auf Balsamico-Honig-Senfsauce,
zweierlei Bohnengemüse, geräuchertem Paprika
und knusprigen Thymiankartoffeln* 26,00 €
A,E,F,H

Dessert

*Weißer Schokoladenschaum auf Cassis-Birnen
mit Mandelkrokant im Glas serviert* 6,80 €
C,E,F

Gebrannte Vanillecreme 9,80 €
A,C,E,F

*Karamellisiertes Champagnerparfait
mit Zitrusfrüchten und warmem Sauerrahmtartelette* 12,50 €
A,C,E,F

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
vom Affineur Waltmann* 14,00 €
E,F

Änderungen vorbehalten!