

Kalte Vorspeisen

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

*Carpaccio von der Ringelbete
mit Limonenvinaigrette, Cashewnüssen,
Frühlingssalat, asiatischer Kresse und Chilifäden* 12,50 €
E,F,H,I

*Französischer Ziegenfrischkäse mit Rucola und Pinien überkrustet
mit Frühlings- und Tomatensalat und altem Balsamico* 14,00 €
E,F,H,I

Suppe

*Schaumsuppe vom weißen Heinsberger Spargel
mit Bärlauch-Croutons* 9,80 €
A,C,E,

Fisch

*Gebratenes Schellfischfilet mit Senfkörnersauce,
Lauch, roter Bete und Petersilienkartoffeln* 19,80 €
A,B,E,F,H,I

Fleisch

*Saltimbocca von der Maishähnchenbrust
auf jungem Blattspinat, geräuchertem Paprika,
Marsalasaucе und Steinchampignonrisotto*
A,E,F,H 19,80 €

*Gegrillte Schweinefiletmedaillons
mit zweierlei Bohnengemüse,
Gewürztomaten und Kartoffelgratin*
A,E,F,H 19,80 €

*Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Cognac-Pfeffersauce,
jungem Spitzkohl, roter Zwiebelmarmelade
und Kartoffel-Rosmarinpüree*
A,E,F,H 26,00 €

Dessert

*Erdbeer-Espuma auf marinierten Erdbeeren
im Glas serviert*
C,E,F 6,80 €

Gebrannte Vanillecreme
A,C,E,F 9,80 €

*Geeistes Törtchen von zweierlei Schokolade
mit Rhabarber und Sauerrahmtarte*
A,C,E,F 12,50 €

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

Änderungen vorbehalten!