



FRÜHLING

Unsere Vorspeisen

Suppe auf Empfehlung

Spargelsalat

mit Dreierlei aus dem Meer, Wildkräutern & Rhabarber-Chutney
15 €

Tatar vom Weiderind

mit Caesar Salat, Avocado, gepickelten Radieschen & gebeiztem Eigelb
17 €

Marinierte Rote Beete

mit Walnuss Pesto, Kräutersalat & Burrata
14 €

Unsere Hauptgänge

Hausgemachte Bärlauchravioli

mit grünem Spargel & Safranbitterschaum
22 €

Heimische Lachsforelle

mit Zuckerschoten, Brunnenkresse & Tagliarini
25 €

Confierte Entenkeule

mit Rosmarin-Kartoffelgratin & gegrillten Lauchzwiebeln
27 €

Ragout vom heimischen Reh

mit hausgemachten Butterspätzle & Rotkohl
28 €

Roastbeef von der deutschen Färs

mit karamellisierten Schalotten, Püree von heimischen Bio-Kartoffeln, Café de Paris Butter & Rosmarinjus
37 €



FRÜHLING

Saisonales

Frischer deutscher Spargel

mit Bio-Kartoffeln & hausgemachter Hollandaise oder Butter
22,50 €

Wahlweise:

mit gemischtem Schinken	5 €
mit Hallbacher Lachsforelle	7 €
mit kleinem Kalbsschnitzel	10 €

Das „Süße“ zum Schluss

Hausgemachtes Sorbet

mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Vanille-Schokoladen-Mousse

mit Erdbeer-Prosecco-Bowle & geeistem Sauerampfer
12 €

Creme brûlée von der Tonkabohne

mit Rhabarbersorbet
13 €

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten

mit Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot
11 €