

Vorspeisen:

<i>Gorgonzola Panna Cotta mit grünem Spargelsalat</i>	<i>€ 16</i>
<i>Rindercarpaccio mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola</i>	<i>€ 16</i>
<i>Entenstopfleber-Terrine mit Traubenseccogelee-Früchte</i>	<i>€ 22</i>
<i>Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Zorri-Kresse</i>	<i>€ 15</i>
<i>Gebackenes Landei auf Blattsalaten und Serranoschinken</i>	<i>€ 14</i>

Suppen:

<i>Bärlauchsuppe mit Frischkäse-Espuma und Croutons</i>	<i>€ 8</i>
<i>Klare Tomatensuppe mit gefüllten Fagotini</i>	<i>€ 7</i>
<i>Frische Spargelcremesuppe mit Lachsrollchen</i>	<i>€ 9</i>

Fischgerichte:

<i>Lachsschnitte confiert auf TeriyakisaUCE mit kleinem Gemüse und Blüten Mix</i>	<i>€ 24</i>
<i>Black Tiger Garnelen mt Taglierini und Knoblauch-Zitronensauce</i>	<i>€ 26</i>
<i>Frischer Mainaal in Kräutersauce mit Butterkartoffeln und kleinem Gurkensalat</i>	<i>€ 23</i>

Fleischgerichte:

<i>Kalbsbries mit Champignon Beurre Blanc , Blumenkohlpürre und grünem Spargel</i>	<i>€ 26</i>
<i>Kaninchenkeule „Mediterran“ mit geschmorten Gemüse und Oliven</i>	<i>€ 18</i>
<i>Portion frischer Stangenspargel mit Kalbsrückenschnitzel und Sauce Hollandaise , neue Kartoffeln</i>	<i>€ 27</i>
<i>Wildschwein Fricadellen im Baconmantel auf Rahmwirsing und Maronenpüree</i>	<i>€ 20</i>
<i>Perlhuhnbrust auf Jasminreis mit karamellisierten Birnenpalten und roten Datteln</i>	<i>€ 24</i>
<i>Kalbstafelspitz mit geschmortem Gemüse , Röstzwiebeln-Kartoffeln-Stampf und Kräuterrahmsauce</i>	<i>€ 19</i>
<i>Rosa Rinderfilet im Kräutermantel mit Balsamicosauce kleinem Gemüse und Erbsenpüree</i>	<i>€ 34</i>

Vegetarisch:

<i>Chili sin Carne mit Blumenkohlsteak</i>	<i>€ 14</i>
<i>Portion frische Stangenspargel mit neue Kartoffeln</i>	<i>€ 18</i>

Desserts:

<i>Eierlikör-Creme Brulee</i>	<i>€ 8</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Nuß-Minze Pesto</i>	<i>€ 10</i>
<i>Käseteller mit Trauben</i>	<i>€ 11</i>

Unser dreigang Menü:

Gebackenes Landei auf Blattsalaten und Serranoschinken

Kalbstafelspitz mit geschmortem Gemüse , Röstzwiebeln-Kartoffeln-Stampf und Kräuterrahmsauce

Eierlikör-Creme Brulee € 38

Unser vegetarisches Menü:

Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Zorri-Kresse

Bärlauchsuppe mit Frischkäse-Espuma und Croutons

Chili sin Carne mit Blumenkohlsteak

Hausgemachtes Eis und Sorbet € 42

Unser fünfgang Menü:

Rindercarpaccio mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola

Frische Spargelcremesuppe mit Garnele

Lachsschnitte confiert auf Teriyakisaucе mit kleinem Gemüse und Blüten mix

Rosa Rinderfilet im Kräutermantel mit Balsamicosaucе , kleinem Gemüse und Erbsenpürre

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Nuß-Minze Pesto € 76