

VORSPEISEN

Vitaminteller mit knackigen Blattsalaten, Apfelspalten,
Ziegenkäse, Honig und Walnuss
15,00 Euro

Crème Brûlée vom Ziegenkäse
mit Bete-Orangen-Mousse, Feldsalat und Himbeer-Dressing
18,00 Euro

Lauwarmer Spargel-Erdbeer-Salat mit Burrata,
Rucola-Pesto, Brotchip und Himbeer-Dressing
20,00 Euro

SUPPEN

Schaumsuppe vom Baby-Spinat
mit Bärlauchpesto und Brotchip
7,50 Euro

Rote Currysuppe mit Linsen
7,50 Euro

KLEINE GERICHTE

Gebackener Fetakäse (vegan)
mit Linsengemüse, Rauke und Currysauce
18,50 Euro

Gebratene Maispouardenbrust
mit Blattsalaten, Ziegenkäse, Pilze,
Apfel, Nüsse und Orangen-Feigensenf-Dressing
23,50 Euro

Spargel-Gemüse-Bowl mit gegrillten Garnelen
und Curry-Kokos-Teriyaki-Sauce
24,50 Euro

Spargel-Gemüse-Bowl mit Burrata,
Rucola-Zitronen-Pesto und gerösteten Baguette-Crôutons
24,50 Euro

HAUPTGÄNGE

Kalbsrücken mit Frühlingsgemüse,
Spargelspitzen, Polenta und Tomaten-Sugo
29,00 Euro

Gegrilltes Ribeye-Steak
mit dreierlei Bohnen,
Kartoffelkrapfen und Zwiebelsauce
28,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel
mit Pilzrahmsauce, Blattsalaten
und Steakhouse Fries
29,50 Euro

Gebratene Entenbrust
mit Brokkolispargel, Honig-Lack
und Süßkartoffel-Biskuit
29,50 Euro

Seesaibling mit Kohlrabi,
Perlgraupen-Risotto,
Limettenschaum und Bärlauchpesto
30,00 Euro

Gebratener Rücken vom irischen Salzwiesen Lamm
mit wildem Brokkoli und Süßkartoffel-Biskuit
32,50 Euro