

OSTERSONNTAG &
OSTERMONTAG VON
12:00 – 22:00 UHR

Vorspeisen

Spargel Crème Brûlée
mit Räucherlachs-Tartar und Bärlauch-Eis
11,90 €

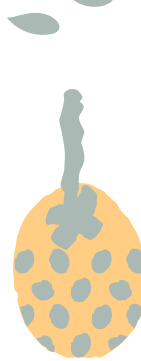
Weißwein-Brunnenkresse-Suppe
mit gerösteten Pinienkernen
6,90 €

Hauptgänge

Orecchiette
mit Spargel, Erbsen, dicken Bohnen, Brunnenkresse und
Pinienkernen
15,90 €

Ofenfrischer Lammrollbraten
mit Karotten und Rosmarin-Pesto, dazu
Kartoffel-Ricotta-Kuchen und Frühlingsgemüse
23,90 €





Hauptgänge

Saltimbocca vom Steinbutt

auf Spinat-Risotto mit Ofentomaten und Madeirajus

28,90 €

Perlhuhnbrust vom Grill

mit Morchelfüllung, dazu Topinambur-Stampf

und Frühlingsgemüse

21,90 €

Karree vom Zicklein mit Pistazienkruste,
dazu Spargelgemüse und Kartoffel-Bärlauch-Nocken

29,90 €

Süßer Ausklang

Käsekuchenparfait mit Himbeeren,

dazu Ananas-Minz-Sorbet

Eierlikör-Panna Cotta

mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

je Dessert 9,80 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel
oder deren Bestandteile haben,
sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gern können wir histaminarm, glutenfrei, laktosefrei für Sie kochen!

Allgemeiner Verzehrhinweis

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr
von rohem Fisch und tierischen Proteinen
zu einem gesundheitlichen Risiko für Sie führen könnte.

