

Vorspeise:

Spargelcremesuppe
mit Spargeleinlage

9,5

Kleiner bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate 25)

7,5

Hauptgerichte:

Rumpsteak vom Angus Rind

Cognac-Pfeffer Sauce / Pommes frites

33,5

Triologie von gebratenen Edelfischen und Garnele

Safran Sauce / Blattspinat / Nüdele

38,8

Lammrücken „Provencale“

Kräuter / Knoblauch / grüne Bohnen / gebratene Polenta

36

Filet vom Landschwein Bärlauch-Crunch

Morchel -Rahmsauce / Gemüse / Krokette

29,9

Spargel Risotto V

grüner & weißer Spargel / Parmesan / Schmelztomaten

26,8

Bund Markgräfler Spargel

Kratzete oder Kartoffeln / Sauce Hollandaise 28

mit Kalbs Entrecote 15



Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide.

Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2 €

Frühlingsmenü:

Spargel-Papaya Salat mit Räucherlachs

Grüner Spargel / frische Papaya

Räucherlachs / Sesam

17

Maispoulardenbrust „Supreme“

cremig-es Spargel Risotto / Rotwein Jus

29,9



Saftiger Rüblikuchen / Orangen Salat

Mango-Limetten Eis / weiße Schokolade

10

Menü: komplett 52

Dessert:

Kleine Dessertvariation:

Vanille Panna cotta / Parfait von Holunderblüten

Rhabarber Grütze

11,5

Orangen Crème brûlée

6

„Espresso Küsschen“

Doppelter Espresso / Vanilleeis / Eierlikör/ Sahne

8,5

Unsere hausgemachten Eissorten 1 Kugel 3

Sauerrahm, Zwetschge, Mango - Limette

Verehrte Gäste, sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder einer Allergie, sprechen sie uns an, wir beraten sie gerne.