

Speisenkarte Frühlingsduft

Menu Seasonal and fresh „Spring“

Vorspeisen & Suppen

Appetizers & soups

- Bärlauchsüppchen^L** mit Schwarzbrot-Croûtons und Parmesanschaum^L
Foamed ramson soup with dark bread croûtons and foamed parmesan 7,00 €
- Frühlingslauchsüppchen^L** mit Curry und hausgebackenen Kräutergrissini^{L/Gw}
Spring onion soup with curry and homebaked herbal infused grissini 6,50 €
- Bunter **Mango-Fenchel-Salat^{Se/So}** mit Flusskrebse^{Sch} und frischem Kerbel
Mango-fennel salad with crayfish and fresh chervil 11,50 €
- Avocado-Möhren-Salat** mit Lammrücken, Sesam und Korianderdressing
Avocado-carrot salad with saddle of lamb, sesame-coriander infused vinaigrette 12,50 €

Vorschau OSTER-MENÜ (01.-05. April – auch für Zuhause!)

- Spargelrahm^L**
Zander^{Fi} ~ Mangoldpraline

- Perlhuhnbrust**
Zitronenhollandaise^{Ei,L} ~ Speckbohnen¹ ~ Maccaire
oder
- Lachsfilet^{Fi}**
Ofentomaten ~ Bärlauchrisotto

- Basilikum-Panna cotta^L**
Himbeercoulis
- Menü in 3 Gängen
inkl. 1 Flasche Wein pro 2 Personen
(von eigenen Weinbergen)
- 38,00 EUR** pro Person



Hauptgerichte

Main dishes

- Rinderrückensteak** auf gebratenen Kartoffelwürfeln, Speckbohnen¹ und hausgemachter BBQ-Sauce^{Se/So/Fi/Gw}
Sirloin with homemade bbq-sauce, fried potatoecubes and baconbeans 28,00 €
- Rosa Lammrücken** auf Zuckerschoten^L mit hausgemachten Kerbelgnocchi^{Gw/Ei} und Balsamico-Rotwein-Schalotten
Saddle of Lamb with sugar snaps, homemade cervil infused gnocchi and vinegar-redvine shalotts 25,00 €
- Geschmorte Kalbsbäckchen^{Se}** mit Karroten-Kohlrabi-Melange^L und Kartoffel-Schnittlauchpüree^L
Calf chops with carrots, kohlrabi and mashed potatoes with chives 24,00 €
- Pochiertes Lachsfilet^{Fi}** auf Graupen-Gemüse-Risotto^L an Parmesanschaum^L
Poached Salmon with pearl barley risotto with vegetables and foamed parmesan 20,00 €
- Hausgemachte Ravioli^{Gw/Ei/L}** mit Ricotta-Spinat-Füllung an Kirschtomaten und Frühlingslauch in Salbeibutter - **Vegetarisch**
Homemade ravioli filled with spinach and ricotta with cherrietomatoes and spring onions in sage infused butter 18,00 €

Desserts

- Vanille-Panna cotta^L** mit Rhabarber und hausgebackenem Schokoladencookie^{Gw/Ei}
Vanilla-pana cotta with rhubarb and homebaked chocolate cookie 7,50 €
- Mohn-Kaiserschmarrn^{L/Ei/Gw}** mit Birne und Cranberrys
Poppy seed infused Kaiserschmarrn with Pear and cranberries 6,50 €

Täglich von
17.00 bis 19:30 Uhr bestellen.

**20% Rabatt auf alle
Speisen außer Haus**