

Vorspeisen

Terrine vom Hauskaninchen mit Estragonschmand an einem Salat von Mairübchen und Tomate € 8.50

Wildachs pochiert und klein gezupft in Limonencreme mit Spinat – Granatapfelsalat in Himbeer -Honigvinaigrette € 9.00

Suppen

Cremesuppe von frischem Stangenspargel mit Spargelstücken und Kräutern € 6.50

Cremesuppe vom kanadischen Hummer mit Pernod - Grießklößchen € 7.00

Vegetarisch

Deftiger Kaiserschmarrn mit Spargel, Tomate und Rucola an einem kleinen gemischten Salat € 15.00

Asiatisch gefüllter Gemüsestrudel mit Zitronengras - Curryaufguß € 13.50

Fisch

*Gebratenes Zanderfilet an Möhren - Frühlingslauchgemüse
mit Curry -Graupen* € 16.50

*Filet vom Lengfisch an Spargel - Selleriegemüse und
Kartoffelpüree mit Parmesan* € 18.00

Fleisch

*Gebratenes Schweinefilet auf Spargel - Champignon -
Risotto und Tomatenragout* € 17.00

*Lammkeulenbraten mit Portweinsauce an Chinakohl
mit Oliven und Mohn - Brottalern* € 16.00

*Maishähnchenbrust mit Gemüse in Weißwein geschmort
an Kräutergnocchi* € 16.50

Dessert /Käse

Panna Cotta auf Rhabarberkompott mit Mandelhippe € 7.00

*Karamelierte Schokoladen – Wallnusspolenta mit
marinierten Erdbeeren und gesüßtem Sauerrahm* € 8.50

*Auswahl von deutschem Käse mit hausgebackenem
Früchtebrot* € 9.00



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.