

Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl	9,50 €
und Garnelenspieß	15,00 €
Fischsuppe	17,50 €
nach Art des Hauses..... kleine Portion	13,50 €

Vorspeise

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet	22,50 €
mit marinierten Pilzen, Wachtelei, Kräutersalat und gehobelten Trüffeln	
Thunfisch Carpaccio	22,50 €
mit Zitronenvinaigrette, Bärlauchpesto, Pinienkernen und Feldsalat	
Garnelen aus dem Ofen	19,00 €
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	
Avocado.....	22,50 €
gefüllt mit Flusskrebse & grünem Spargel auf Saisonsalat	
Gratinierter weisser Spargel mit Kartoffeln	22,50 €
mit Kartoffeln und Premiumschinken.....	27,50 €

Pasta

Frische dünne Bandnudeln	24,50 €
mit Garnelen, grünem Spargel und Bärlauchrahmsoße	
Ravioli gefüllt mit Burrata und Zitrone.....	22,50 €
dazu Butter und Salbei	

Für die Kleinen

Kinderschnitzel.....	15,00 €
Spaghetti mit Tomatensoße.....	8,00 €

Fleisch

Lammrücken	36,00 €
mit Estragon-Pfefferjus, Kartoffel-Sellerie-Püree & Tagesgemüse	
Geschmorte Kaninchenkeule	32,50 €
mit Frühlingkartoffeln & Tagesgemüse	

Vom Grill

Rumpsteak..150 Gr	27,00 €		250 Gr.	32,50 €		350 Gr.	40,00 €
Filet Steak...150 Gr.	29,00 €		250 Gr.	37,00 €		350 Gr.	42,50 €
Entrecote.....	250 Gr.	31,00 €		350 Gr.	39,00 €		
Alle Gerichte vom Grill servieren wir mit 2 Beilagen inklusive. Weitere Beilagen sind gegen Aufpreis möglich. Sie können dabei aus folgenden Beilagen wählen: Pommes Frites - Rosmarinkartoffeln - Folienkartoffel - Kartoffel-Sellerie-Püree Röstzwiebeln - Kleiner Salat - Saisongemüse Pfefferrahmsoße - Pilzrahmsoße - Barolo-Schalottensoße							

Fisch

Saibling.....	33,50 €
mit Beurre blanc, Bärlauchrisotto und Tagesgemüse	
Zanderfilet mit Trüffelschaum	32,50 €
Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse und gehobelten Trüffeln	

Nachspeisen

Dessertvariation.....	13,50 €
5 Elemente	
Rhabarber Tiramisu.....	12,50 €
hausgemacht	