



VORSPEISEN

Klare Tomatensuppe

mit Bärlauchravioli, Tomatenconcassée
und Basilikum

12,50 €

Brunnenkressesuppe

mit Wachtelei und Shisokresse

12,50 €

Vorspeisenteller

mit sechs kleinen Köstlichkeiten
zum Teilen oder allein genießen

17,50 €



VEGETARISCH

Gefüllte Bio-Süßkartoffel (vegan)

auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit Rucolasalat

24,00 €

Teriyaki-glacierter Räuchertofu

auf grünen Bohnen

mit Sesam-Kartoffelgratin und jungen Blattsalaten

24,00 €



FISCH

Forelle "blau"

mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

33,00 €

Übrigens: Eine frisch geschlachtete Forelle erkennt man daran,
dass die Haut beim Kochen aufplatzt.

Gebratenes Zanderfilet

auf Dijoner Senfsauce
mit jungem Spitzkohl und Salzkartoffeln

39,50 €

Gebratenes Lachsfilet

auf Blattspinat
mit Bärlauchsauce und Kartoffelgnocchi

42,00 €



FLEISCH

Geschmorte Lammhinterhaxe

auf provenzalischer Sauce

mit grünen Bohnen, Ofentomate und Kartoffelgratin

44,00 €

Heimischer Rehrücken (ab 2 Personen)

auf Johannisbeersauce

mit frischen Pilzen der Jahreszeit, Mandelbrokkoli,
hausgemachtem Rotkohl, Spätzle und Kroketten

62,00 € **pro** Person

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und buntem Salat

33,50 €

Gebratene Maispouardenbrust

auf Basilikumsauce

mit jungem Spitzkohl und Süßkartoffelgnocchi

33,00 €



SÜSSE VERFÜHRUNG

Rhabarber-Joghurt-Mousse

mit weißem Schokoladen-Eis
und Honig-Krokant-Hippe

12,50 €

Dreierlei Crème Brûlée

mit frischen Beeren

10,50 €

Kugel Eis nach Wahl

Vanille, Schokolade, weiße Schokolade,
Walnuss, Haselnuss, Salz-Karamell,
Erdbeer, Mango-Joghurt

2,80 € pro Kugel, Sahne 1,20 €

Eierlikör mit Vanilleeis

und Schokostange

7,00 €

Espresso Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

6,00 €