

Unsere saisonale Empfehlung

Suppen und Vorspeisen

<i>Bärlauchcremesuppe</i> <i>gebratene Chorizo in Honig</i>	8,60 €
<i>Spargelcremesuppe</i> <i>Spargelstücke</i>	8,60 €
<i>Himmel und Ärd</i> <i>Blutwurst Kartoffel Apfel</i>	12,50 €
<i>bunte Frühlingsblattsalate</i> <i>gebratenes Kalbsbries Tomatensugo</i> <i>Knusperbrot</i>	16,90 €
<i>gebratener Ziegenkäse bunte Blattsalate</i> <i>Nüsse Feigensenf Senf-Honig-Dressing</i>	14,30 €
<i>Spargelsalat</i> <i>gekochtes Ei Tomate gekochter Schinken</i> <i>Schnittlauch</i>	12,60 €
<i>Rote Beete Carpaccio</i> <i>Avocado-Mango-Salat Rucula</i>	9,00 €

Vegetarisch

<i>hausgemachte Tagliatelle Tomaten deutscher Spargel</i> <i>Bärlauch Parmesan</i>	23,00 €
<i>mit gebratene Garnelen Zitrone</i>	31,00 €

Hauptgänge

Unsere Frischfisch- Empfehlung

Bachsaiblingsfilet | gebraten

Beuree blanc | Erbsenpüree

29,90 €

saftig gebraten Maispouardenbrust

Seranoschinken | Salbei | Möhre

Frühlingslauchpüree

28,00 €

Kalbsfiletmedaillon | gebackenes Kalbsbries

Morchelhollandaise | Rahmmöhren

Kartoffeltaler

36,00 €

deutscher Stangenspargel (350 g Frischgewicht)

hausgemachte holländische Sauce

Butterkartoffeln oder Kartoffeltaler

22,50 €

dazu Wiener Schnitzel vom KalbsrückenAufpreis

13,80 €

dazu Black Agnus RumpsteakAufpreis

16,00 €

dazu 160 g KalbsfiletsteakAufpreis

14,00 €

dazu saftige MaipouardenbrustAufpreis

10,00 €

Lammschnitzel

Preiselbeersauce | Pastinakencreme | Brokkoli

Speck-Zweibelplätzchen

28,00 €

Spargel | Italienisch

Tomaten | Kapern | Oliven

Pinienerkerne | Serano-Schinken

holländische Sauce | Butterkartoffeln

25,00 €