

*gültig ab 16. April bis 19. April 2026*

## **Unsere Speisekarte**

### **Vorspeisen | Suppe | Salat**

hausgemachtes **Bresaola** | süß-sauer eingelegter **Rhabarber**  
karamalisierte Walnüsse | Rucola 11,00 €

#### **Spargelsalat**

gekochtes Ei | Tomate | gekochter Schinken 13,00 €

**bunte Blattsalate** | Tomate | Rohkostsalate 7,00 €  
Hausdressing oder Senf-Honig-Dressing

**Bärlauchsuppe** 9,90 €

in Honig gebratene Chorizo

**Spargelcremesuppe** 10,00 €

Spargel | Tomate | hausgemachtes Bresaola

**Rindfleischsuppe** | Markklößchen 8,60 €

**Carpaccio** vom deutschen **Rinderfilet** 16,50 €

Ruccula | Parmesan | Oliven | rotes Zwiebelkonfit

#### **Krosser Schweinebauch**

Spinatknödel-Carpaccio | Balsamico-Jus 10,00 €

**gebratener Ziegenkäse** | Blattsalate 14,90 €

Nüsse | Feigensenf | Senf-Honig-Dressing

### **Hauptgerichte**

**hausgemachte Tagliatelle** 24,00 €

deutscher Spargel | Bärlauch

Tomate | Parmesan

#### **gebratene Garnelen**

hausgemachte Tagliatelle | Oliven | Tomaten | Rucola 31,50 €

**Kalbtafelspitz** | rosa gebraten 29,90 €

Kalbsjus | frischer Meerrettich | rote Beete | Bärlauch-Kartoffelpüree

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken Preiselbeeren   Zitrone   Pommes frites dazu Rahmsauce   Pfeffersauce   Champignonrahmsauce   Bratenjus	31,50 € 2,00 €
<b>Ossobuco vom Rind   Rotwein-Burgundersauce</b> Grimolata   Brokkoli   Haselnuss-Püree	29,90 €
<b>Loup de Mer</b> (Wolfsbarsch) Zucchini   Tomate   Burrata   hausgemachte Tagliatelle	32,00 €
rosa gebratener <b>Lammrücken</b>   Kräuterkurste   Minzjus Brokkoli   Urmöhre   Selleriepüree	34,50 €
<b>"Brasato"</b> 45 Stunden sanft gegarter Schaufelbug vom deutschen Rind Natur-Balsamico Sauce   Parmesan-Kartoffelpüree	31,00 €
<b>Kalbsfiletmedaillons</b>   rosa gebraten grüner Spargel   Kohlrabi   Morcheln Herzoginkartoffeln	32,90 €
<b>Rumpsteak</b> vom getreidegefüttertem Black-Angus Rind Röstzwiebeln   Burgunderjus Kartoffelgratin   bunte Blattsalate   Hausdressing	39,00 €
<b>Spargel   Italienisch</b> Tomaten   Kapern   Oliven   Pinienkerne   hausgemachtes <b>Bresaola</b> holländische Sauce   Petersilienkartoffeln	24,50 €
deutscher <b>Stangenspargel</b> (350 g Frischgewicht) hausgemachte Sauce Hollandaise (aus Eigelb, Butter, Reduktion) Zur Wahl Butterkartoffeln oder Herzoginkartoffeln	27,00 €
dazu <b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken	Aufpreis....12 €
dazu Black Agnus <b>Rumpsteak</b>	Aufpreis....16 €
dazu <b>Maispoulardenfilet</b>	Aufpreis....10 €
dazu gekochter und roher <b>Schinken</b>	Aufpreis....8 €
<b>"Brasato"</b> 45 Stunden sanft gegarter Schaufelbug vom deutschen Rind	Aufpreis....12 €