

„Vorspeisen & Suppen“

Feldsalat mit Wildkräutern

geschmorte Rote Bete | Ziegenkäse | Schwarzbrot-Croûtons^(B,C4,I)

12,50€

Pochiertes Bauernhühnerei

Safranschaum | grünen Spargel | Blumenkohlpüree^(A,B)

10,50€

Cremesuppe vom Bärlauch mit Mandelmilch^(A,B,E1,H)

Pinienkerncreme

8,50€

„Hauptgänge“

Kross gebratener Wolfsbarschfilet

Cremiger Babyspinat und Ingwer | roten Belugalinsen mit Limette^(B,H,J)

28,00€

Zart geschmorte Ochsenbäckchen

Frühlings- Radieschen | Mini Möhren | Erdapfel- Schnee^(B,H)

25,00€

Zweierlei von der deutschen Färsen mit

Filet & Ragout | Kohlrabi Püree | Süßkartoffel ^(B)

28,00€

Luftiges Wiener Schnitzel

Preiselbeeren | Zitronengel | lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat^(A,B,C1,I)

24,00€

Cremiges Paprika Risotto mit Grana Padano Späne

Paprikaschaum | geschmorte Mini Paprika | Basilikumöl^(1,B)

14,50€

„Dessert“

Frühlingswiese

Rhabarber Sorbet | Erdbeermousse | Moos^(A,B,C1)

7,50€

Limetten Panna Cotta

Kokosmilcheis | Mango^(B)

7,50€