



LIEBER GAST

FÜHLEN SIE SICH IN UNSERER GEMÜTLICHEN ATMOSPHÄRE HERZLICH WILLKOMMEN & DEN GANZEN ABEND WOHLUMSORGT. WIR BIETEN IHNEN EINE EHRliche KÜCHE, MIT SAISONALEN & WENN IMMER MÖGLICH, MIT LOKALEN QUALITÄTSPRODUKTEN. DER ACHTSAMKEIT IM UMGANG MIT DEN RESSOURCEN & DAS WISSEN DERER HERKUNFT IST UNS EIN GROSSES ANLIEGEN! **DESHALB VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH FLEISCH & MEERESTIERE, DIE OHNE ANTIBIOTIKA ODER LEISTUNGSFÖRDERER AUFGEZOGEN WERDEN** WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN WOHLVERDIENTEN ABEND MIT VIEL FREUNDE & KULINARIK!

MONATS SPECIAL'S IM APRIL

VORPSEISE	VEGI	BÄRLAUCH-SÜPPLI MIT GRÜNSPARGEL-EINLAGE FRISCHE BÄRLAUCHSUPPE GRÜNSPARGEL-STÜCKE RAHMHAUBE BÄRLAUCH-ÖL	16
VORSPEISE	VEGI	DREIERLEI FRÜHLINGS-TERRINE MIT FRISCHEM KRÄUTER-SALAT GRÜNSPARGEL-MORCHEL-BÄRLAUCH-TERRINE KRÄUTER-SALAT RADIESCHEN VERJUS-VINAIGRETTE BÄRLAUCH-PESTO	25
HAUPTGANG	VEGI	SPARGEL-RAVIOLI MIT GRÜNEN SPARGELN, MORCHEL-BUTTER & PARMESAN-SCHAUM RAVIOLI MIT SPARGELFÜLLUNG GRÜNE SAUTIERTE SPARGELSTÜCKE MORCHEL-NOISETTE-BUTTER PARMESAN-SCHAUM RIESEN-MORCHEL GEBRATEN	42
HAUPTGANG	LAMM	LAMM-NIERSTÜCK IM ZITRUS-KNUSPERMANTEL MIT GRÜNEM SPARGEL & HOLLANDAISE-ESPUMA LAMM NACH WAHL NATURE ODER PANIERT IM ZITRUS-KNUSPERMANTEL GRÜNE SPARGELN NEUE BRAT-KARTOFFELN HOLLANDAISE-ESPUMA	45
HAUPTGANG	FISCH	ST. PIERRE-FILET AUF ARTISCHOCKEN-POMMES-RISSOLÉES-BEET & KAPERN-WEISSWEIN-SAUCE ST. PIERRE MEERFISCH-FILET ARTISCHOCKEN-SCHNITZE KARTOFFEL-WÜRFELI FRITIERTE KAPERN KAPERN-WEISSWEIN-SAUCE	48

MONATS DESSERT

DESSERT		BLÄTTERTEIG MILLE-FEUILLE MIT VANILLE-SCHAUM & RHABARBER-ZITRONENMELISSE PARFAIT BLÄTTERTEIG MILLE-FEUILLE VANILLE-SCHAUM RHABARBER PARFAIT MIT KOPFOT & ZITRONENMELISSEN-PESTO	18
----------------	--	---	----

BEI ALLERGIEN & INTOLERANZEN, FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER