

---

## Suppe

---

Käse-Lauch-Suppe Hackfleischbällchen	7,00 €
Spargelsuppe	7,00 €

---

## Vorspeisen

---

Spargel-Erdbeer-Salat Dressing vom weißen Balsamico – Parmesanchips	12,00 €
Flammkuchenröllchen Schmandcreme – Frühlingszwiebeln – knuspriger Bacon	11,00 €
Carpaccio vom Rind Eigelb – gehackte Zwiebeln – Gewürzgurke – Kapernäpfel – Muldentaler Brot	13,00 €
8 Grünschalmuscheln im eigenen Sud Chorizzo – Tomaten – Kräuter – Knoblauchbaguette	12,00 €
Würzfleisch vom Kalb Champignons – Bergkäse überbacken – Zitrone – Toast	9,00 €
Lachstatar Fenchel-Gurkensalat – Sesam – Zitronengrass dressing – Wasabimayonaise	13,00 €

---

## *Kids, nur für unsere kleinen Gäste*

---

Kleines Schweineschnitzel Kartoffeln – Pommes frites	9,90 €
Mini-Buletten Bohnen – Kartoffelpüree – braune Soße	9,50 €

Um besser auf Allergien eingehen zu können, informieren Sie unser Servicepersonal bitte vor Ihrer Bestellung. Eine gesonderte Karte gibt Ihnen Auskunft über Zusatzstoffe und Allergene. Diese erhalten Sie auf Nachfrage.

## Hauptgang

---

Rumpsteak -medium gebraten- Blattspinat – Tomaten-Knoblauch-Ragout – Rosmarin-Kartoffelrösti	28,00 €
Knuspriges Entenbrustfilet Rotkohl – karamellisierter Apfel – Kartoffelklöße	24,00 €
Zwiebelschmorbraten vom Rind Kartoffelpüree	23,00 €
Heilbuttfilet -gebraten- Risotto mit geröstetem Spitzpaprika – Brokkoli – Rieslingschaum	26,50 €
Kalbsleber Apfel-Zwiebel-Konfit – Kartoffelpüree	23,00 €
Hausgemachte Sülze Bratkartoffeln – Remoulade	17,00 €
200g frischer Spargel dazu Sauce Hollandaise oder Butter neue Kartoffeln	wahlweise mit Schweineschnitzel 23,00 € Rinderzunge 24,00 € Butterfisch 24,00 €

## Vegetarisch

---

400g frischer Spargel Kartoffeln – Sauce Hollandaise oder Butter	19,00 €
Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Honig in Salbeibutter geschwenkt – getrocknete Tomaten – Rucola – Sonnenblumenkerne	19,00 €

## Kleines für Danach

---

Schokosouffle Flüssiger Salted Caramell Kern – Waldbeeren – Vanilleeis	9,50 €
Panna Cotta Erdbeer-Rhabarber-Kompott	8,50 €