

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Salat
Small salad
€ 6,50

Rucola Salat mit Apfelspalten und Kirschtomaten
Rocket salad with sliced apples and cherry tomatoes
€ 10,50

Pflücksalate mit mariniertem grünen und weißen Spargel
Spring salad with marinated green and white asparagus
€ 14,50

Blätterteig Tarte mit Ziegenkäse und Tomate, dazu Salat und Sprossen
Puff pastry with goat cheese and tomatoes, salad and sprouts
€ 16,50

Spargelcremesuppe
Creamsoup of asparagus
€ 6,50

Schaumsuppe von getrockneten Tomaten mit Bärlauch - Pesto
Cream soup of dried tomatoes with pesto of wild garlic
€ 6,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich, Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker - Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Nudelgerichte

Hausgemachte grüne Bandnudeln mit Kokos-Limettensauce dazu gebratene Riesengarnelen
Homemade green noodles with coconut – lime sauce and roasted Prawns
€ 21,50

Zitronen Risotto oder Crêpe mit grünem und weißem Spargel
Lemon risotto or crepe with green and white asparagus
€ 17,50

Fischgerichte

Geräucherter Lachs mit Kräuterschmand, Kartoffelrösti und Blattsalat
Smoked salmon with sour cream dip, bernease roast potatoes and salad
€ 18,50

Gebratenes Seeteufel Filet mit Garnelen auf Zitronen Risotto dazu mediterrane Gemüse
Roasted monkfish fillet with prawns on a lemon risotto with Mediterranean vegetables
€ 28,50

Tranche vom Lachsfilet mit Kräuter-Frischkäsekruste
dazu geschmortes Gemüse
Roasted fillet of salmon gratinated with herbs and fresh cheese
served with vegetables
€ 23,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich, Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker - Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Fleischgerichte

Rahm Geschnetztes vom Schweinfilet mit frischen rosa Champignons
dazu Gemüse und Butterspätzle
Creamy pork strips with fresh pink mushrooms with vegetables and butter spaetzle
€ 21,50

Gebratene Lammhüfte mit Zitrone und Minze mariniert
auf sautiertem Spargel und Artischocken dazu Rosmarinkartoffeln
Rump of lamb marinated with lemon and mint, with sauteed asparagus,
Artichokes and rosemary potatoes
€ 26,50

Steak aus der Kalbshüfte in Rosmarinbutter gebraten auf
cremigem Polenta mit viel frischen Gemüsen
Steak of veal roasted in rosemary with polenta and vegetables
€ 29,50

Dessert

Hausgemachtes Sorbet
Homemade sorbet
€ 4,80

Tiramisu mit Rhabarberkompott und Walnusseis
Tiramisu with rhubarb and walnut ice
€ 7,50

Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren
Mousse au chocolate with fresh strawberries
€ 8,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich, Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker - Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Oster Menü

Rucola Salat mit Apfelspalten und Kirschtomaten
Rocket salad with sliced apples and cherry tomatoes

Bärlauchsuppe
Soup of wild garlic

Tranche vom Lachsfilet mit Kräuter-Frischkäsekruste
dazu geschmortes Gemüse
Roasted fillet of salmon gratinated with herbs and fresh cheese
served with vegetables

oder

Gebratene Lammhüfte mit Zitrone und Minze mariniert
auf sautiertem Spargel und Artischocken dazu Rosmarinkartoffeln
Rump of lamb marinated with lemon and mint, with sautéed asparagus and artichokes, mediterranean
vegetables and rosemary potatoes

Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren
Chocolate mousse with fresh strawberries

Menü Lachs Euro 43,-- nur mit Suppe 37,-
Menü Lamm Euro 46,-- nur mit Suppe 40,-

Das Menü kann bestellt werden von kann nur bis 1,5 h vor Küchenende bestellt werden.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich, Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker - Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.