

Unser Menü

Vorspeise

Rinder-Carpaccio mariniert mit Zitrone, Olivenöl, Basilikum Pesto und Parmesan an feinem Salat
beef carpaccio | marinated whit lemon, olive oil, basil pesto, parmasan | salad

AVII, AVIII

14,90 Euro

Cremitiges Süppchen

Crèmesuppe vom Bärlauch verfeinert mit Flusskrebse und frischem Meerrettich
ramsons cremesoup | crayfish | horseradish

AVII, AVI, AIX Weizen

7,20 Euro

Hauptgänge zur Wahl

Grisch aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauch-Risotto, getrockneten Tomaten, glasierten Navetten und Spargel-Kresse-Sauce

fried pikeperch | ramsons risotto | dried tomatoes | glazed navettes | asparagus cress sauce

AIV,AVII,AIX Weizen

21,00 Euro

Edles vom Rind

Gebratenes Filetsteak vom Rind an weißem Spargel, Sauce béarnaise und Rosmarinkartoffeln

fried beef fillet | white asparagus | sauce béarnaise | rosemary potatoes

AI,AVII,AIV

28,00 Euro

Für den Veganer

In Kokos gebackene Avocado auf Süßkartoffelpüree an einem Ragout von zweierlei Spargel

In coconut baked avocado | sweet potato puree | ragout of two asparagus

Dessert

Crème Brûlée

auf Rhabarberkompott

Crème Brûlée | rhubarb-compote

AI, AIV, AVII

7,00 Euro

Vom Käsewagen

Französische Käseauswahl arrangiert an Feigensenf und Früchtebrot

selection of french cheese | fig mustard | fruit bread

AI, AIV, AIX

12,00 Euro