



Unsere Apéritif-Empfehlung: *Mandarinen-Spritz*

Vorspeisen

Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei und Briochecroûtons 9,50



Duo von Frühlingsgssüppchen
Spargel- und Apfel-Erbsensuppe, Mini-Quiche 8,50



Gebratener Lachs
an Spargel-Rhabarber-Erdbeer-Salat mit Limettenvinaigrette 9,50



Frühlingssalat
Babypinat/Ruccola mit Erdbeeren und Avocados,
Ziegenfrischkäseterrine 8,90

Hauptgerichte



Kalbsfilet

mit gebratenem grünen Spargel, Frankfurter Sauce
und Kartoffel-Möhren-Gratin 26,00



Medaillons vom Lamm

mit Kartoffel-Bellerie-Dürree,
dazu Mini-Cartelets mit Ratatouille-Füllung 24,00



Rinderfilet mit Bearnaise,

Gemüse im Temuramantel, Parmesankartoffeln 28,00



Rehkeule

Thymian-Birnen-Kompott und kleinen Zuckerbrezelknödeln 26,00



Handgemachte Spargelravioli

mit Estragonschaum und Cocktailtomaten 18,50



*Winterkabeljau in Salzeibutter gebraten
Kartoffel-Selleriepürrée und kleines Gemüse 26,00*



*Glaciertes Lachsfilet
mit grünem Spargel, Estragonschaum und Kartoffel-Möhren-Gratin 24,00*



*Frischer Spargel
mit Sauce Hollandaise und Petersiliekartoffeln
mit Edelschinken 20,00
mit paniertem Kalbsschnitzel 24,00
mit Lachsfilet 24,00*



Unser Oster-Menü

Spargelravioli mit Ziegenfrischkäseterrine



*Frischer Spargel
mit Sauce Hollandaise und Kalbsmedaillon,
Petersiliekartoffeln*



Vanille-Erdbeer-Darfait

Desserts



Rhabarber-Trifle 8,50



Schoko-Eierlikör-Kuchen
mit Vanilleeis 7,50



Erdbeer-Vanille-Darfait 8,50



- *Lieferbedingte Änderungen vorbehalten*