

VORWEG - Starter

Spargel-Creme-Süppchen vegan Su 8€

Spargel & Petersilien-Vanille-Öl
asparagus-crème-soup, asparagus & vanilla oil

Fischsuppe „So, wie wir sie lieben.“ F,M,S,Se 13€

Gewürzgurken-Schmand, Rote-Bete-Senfkefir, knackiges Gemüse
fish soup, gherkin sour cream, beetroot mustard caviar, vegetables

Strammer Max B,E,F,M,S,Su,W 17€

vom gebeizten & geräuchertem Thunfisch

Wasabi-Schmand, Preiselbeergel, Mischbrot, Bio-Spiegelei,
Wildkräutersalat
smoked & pickled tuna, cranberry gel, bread, fried egg, wild herb salad

Pikantes Tatar E,F,S,W,1,2 17€

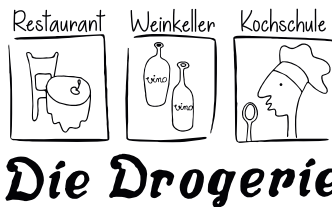
handgeschnittenes Rinderfilet, hausgemachter Senf, Eigelbgel,
Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern, geröstetes Hausbrot
spicy Tatar, hand cut beef fillet, homemade mustard, egg yolk gel,
gherkin, onion, deep fried capers, toasted bread

Fünf crunchige Garnelen 1,F,M,N,S,Su 13€

Reispapier-Tempura-Mantel, Sriracha Aioli, Pflücksalat, geröstetes Hausbrot
Five crunchy shrimp, rice paper & tempura, aioli, salad, toasted bread

**Spargel-Erdbeer-Salat &
Gebackene Ziegenkäseballchen** vegetarisch E,Su,W,1 14€

Erdbeergel, grüner Pfeffer, Chicoree
asparagus-strawberry-salad & baked goat cheese balls, strawberry gel, green pepper, chicory



HAUPTSACHE - MAIN

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{F,M,Su} 27€

Martini-Butter, 2erlei gebratener Spargel, Kirschtomate

Bärlauch-Kartoffelpüree,

pike perch fillet fried, Martini butter, 2 kind of grilled asparagus, cherry tomato,
wild garlic mashed potato

Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{F,M,Su} 30€

Zitronen-Butter-Schaum, Baby Spinat, Tomate, Safran Risotto

grilled sea bass filet, lemon butter foam, spinach, tomato, Safran risotto

Gebackene, gepökelte Rinderzunge ^{E,M,Su,W,1} 26€

Hausgemachte Sauce Hollandaise, Spargel, Nussbutter-Kartoffelpüree

baked beef tongue, hollandaise sauce, asparagus, nut-butter mashed potato

2 kleine Kalbsschnitzel ^{E,M,Su,W} 30€

Hausgemachte Sauce Hollandaise, Spargel, Kräuter-Kartoffel

veal cutlet, hollandaise sauce, asparagus, herb potato

Boeuf Bourguignon ^{1,4,M,Se,Su} 24€

geschmortes Rindfleisch, Perlzwiebel, Champignon, glasierte Bundmöhre,

Nussbutter-Kartoffelpüree

Boeuf Bourguignon, perl onion, mushroom, glazed carrot, nut butter mashed potato

Rosa gebratene Entenbrust ^{A,B,Se,Su,3} 26€

Teriyaki-Sauce, knackiges Gemüse, Basmati-Kafir-Reis, Miso-Schaum

pink grilled duck breast, Teriyaki-sauce, vegetables, basmati-kafir rice, soybean-foam

Burger ^{E,M,Su,W,1,2,4} 22€

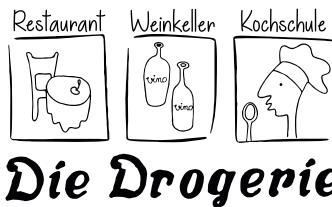
Kalb oder vegetarisch mit Couscous, Rote Bete, Sellerie & Möhre

Dinkelbun, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke,

Tomate, rote Zwiebel, Salat, Bärlauch-Sour-Cream, Kartoffel-Dippers

Burger, veal or vegetarian with couscous, beetroot, celery and carrot

spelt bun, bacon, cheddar, gherkin, tomato, red onion, lettuce, potato dippers



Rosa Lammrücken mit Bärlauchkruste ^{M,Se,Su,W} 36€
 Balsamico-Jus, Bohnen im Speckmantel, Wurzelgemüse-Kartoffelpüree
 rose saddle of lamb, balsamic jus

Perlencouscous-Ragout & 2erlei gebratener Spargel ^{vegan A,B,Se,Su,1} 23€
 Harissa Falafel Balls, Bärlauchöl, Kresse
 pearl couscous & 2 kind of grilled asparagus, harissa falafel, wild garlic oil, cress

Handgemachte Ravioli ^{vegetarisch E,M,Se,Su,W} 22 | 29€
gefüllt mit Ricotta & Zitrone
vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen
 Weißwein-Rahm, Baby Spinat, getrocknete Tomate, Rucola, Parmesan
 homemade ravioli stuffed with ricotta cheese & lemon,
 white wine sauce, spinach, dry tomato, rocket salad, Parmesan,
 vegetarian or with fillet strips

Rinderfilet 200g oder 300g ^{M,S,Su} 40 | 50€
oder La Pastoril Entrecôte aus dem Dry Ager 200g oder 300g 38 | 48€
 Kräuterbutter, kleiner Wildkräutersalat,
 Ofenkartoffel & Bärlauch-Sour-Cream
 beef fillet 200g or 300g or La Pastoril Entrecôte from our Dry Ager 200g or 300g
 herb butter, wild herb salad, baked potato & wild garlic sour cream

ZUM SCHLUSS - SWEET

Erdbeerparfait ^{vegan W} 9€
 Rhabarberkaltschale, Vanillesahne
 strawberry parfait, rhubarb, vanilla cream

Tiramisu mit weißer Schokolade ^{vegetarisch E,M,W,S,Al} 9€
 Erdbeersorbet, Espressogel
 Tiramisu with white chocolate, strawberry sorbet, espresso gel