



VORSPESIEN

leicht. frisch. kreativ.

Spargel-Creme-Süppchen <small>vegetarisch</small> Spargel, Petersilienschaum <small>(M,Su)</small>	8€
Ei Benedict 2.0 Blini, grüner Spargel, Domin's Kochschinken, Sauce Hollandaise, gebackenes Bio Ei, Bärlauchöl <small>(E,M,Su,W)</small>	13€
Fischsuppe a la Drogerie Gewürzgurken-Schmand, Senfkaviar, knackiges Gemüse <small>(F,M,S,Se,Su)</small>	13€
Pikantes Tatar handgeschnitten vom Rind, hausgemachter Senf, Eigelbgel, Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern, geröstetes Hausbrot <small>(E,F,S,W,1,2)</small>	17€
Gebackener Spargel <small>vegan</small> Erdbeeren-Pfeffer-Salsa, Wildkräutersalat, Holunderblütendressing <small>(S,Su,W,4)</small>	12€
Matjes Tatar Schalotte, Gewürzgurke, Dill, Senfcreme, geröstetes Agroforstbrot, Wildkräutersalat, Holunderblütendressing <small>(M,S,Su,W,2)</small>	14€

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Speisen auch als Menüportion & in passender Weinbegleitung, unser Servicepersonal informiert Sie gern.



HAUPTGÄNGE

saisonal interpretiert. mit Charakter.

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 27€

Sauce Hollandaise, 2erlei roh gebratener Spargel, Kirschtomate, Bärlauch-Kartoffelpüree ^(E,F,M,Su)

Keto Gemüse & Riesengarnelen ^{ketogen} 27€

tomatisiertes knackiges Gemüse, Paprika, Zucchini, Aubergine, Pak Choi, Aioli ^(F,M,Su)

Geschmorte Ochsenbacke 25€

glasierte Vanillemöhren, Kartoffelpüree ^(E,M,Se,Su)

Lammkaree mit Bärlauch-Kruste 32€

Rosmarin-Balsamico-Jus, Ofentomate, Couscous-Salat, Schafskäse ^(M,Se,Su,W)

Schnitzel vom Landuro-Schweinefilet 27€

Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilien-Kartoffeln ^(E,Su,W)

Gebackene Rinderzunge 27€

Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilien-Kartoffeln ^(E,Su,W,1)

Geflügel-Burger 22€

Dinkelbun, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Salat, Dippers, Sriracha Knoblauch Creme ^(M,S,W,1,9)



HAUPTGÄNGE

saisonal interpretiert. mit Charakter.

Rinderfilet oder Dry Aged Entrecôte

200g|300g

41|51€

Senf-Kräuterbutter, Wildkräutersalat,
Ofenkartoffel & Bärlauch-Sour-Cream ^(M,S,Su)

Linsen-Kräuter-Bratlinge ^{vegan}

24€

Spargelragout, Bärlauch-Kartoffelpüree,
Erbsensprossen ^(Se,Su,W)

Hausgemachte Ravioli ^{vegetarisch}

24€

mit Ricotta & Zitrone, 2erlei roh gebratener Spargel,
Orangen-Martini-Butter, Rucola, Parmesan, Kräuter-Olivenöl
mit Rinderfiletstreifen ^(E,M,Su,W)

30€

Veggie Burger ^{vegetarisch}

22€

Couscous, Rote Bete, Sellerie, Möhre, Cheddar,
Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Salat,
Dippers, Sriracha Knoblauch Creme ^(M,Su,W)

SÜSSES

zum Teilen. oder nicht.

Dreierlei Sorbet & Friends ^{vegan}

8€

Brombeersorbet & Vanillegel, Erdbeersorbet & Rhabarberspiegel,
Mangosorbet & Kokoscreme ^(W)

Erdbeertörtchen ^{vegetarisch}

8€

Schokobiscuit, Erdbeermousse, weiße Schokolade,
Limetten-Minz-Eis ^(E,M,W)