

„Der frische Freiland Spargel ist da“

250 g Spargel mit Sauce-Hollandaise  
und Butter-Kartoffeln

13,50 €

zur Wahl mit:

180g	Rinder Filet	+ 12,00 €
180g	Kalbsrücken	+ 11,00 €
180g	Lamm Rücken	+ 10,50 €
160g	Maishähnchen	+ 9,50 €
120g	Saiblingsfilet	+ 8,50 €
100g	Hummerschwanz	+ 14,00 €

## Vorspeisen:

Marinierter Spargel mit Gurke  
dazu gebeizter Lachs und Dill-Mayonnaise  
12,50 €

Mille-feuille von Kalbsfilet, Apfel und Rot Garnele  
auf Friséesalat und Wasabi-Dressing  
13,50 €

Bunt gemischter Beilagen-Salat  
4,50 €

## Suppen:

Klare Rinder Consommé  
mit Kaspressknödel  
5,00 €

Getrübefelte Spargelsuppe  
mit eigener Einlage  
5,50 €

## Vegetarisch

„Hausgemachte Spargel-Mandel Ravioli“  
im Spargelfond und Gemüse  
14,50 €

Fruscii-Nudel aglio e olio  
mit Rucola und buntem Gemüse  
12,50 €

## Fisch

Goldbrasse gebraten  
mit Rote Beete Gnocchi und Buttergemüse  
19,50 €

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.  
Bitte Informieren Sie uns, wir achten auf Ihre Bedürfnisse.

## Fleisch

„Der Klassiker“

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

18,50 €

200g Hanging Tender  
an Schalotten-Portweinsauce  
dazu Kartoffelpopper und Buttergemüse

26,50 €

Lamm Haxe auf Maispüree  
dazu Thymian-Schaum und Frühlingsgemüse

21,50 €

Gekochter Kalbstafelspitz  
mit Meerrettich-Senf-Sauce  
dazu Brezen-Semmel-Soufflé

19,50 €

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.  
Bitte informieren Sie uns, wir achten auf Ihre Bedürfnisse.

## Hausgemachte Süße Verführung:

Sandwich  
von Nougat und Banane  
mit Pecannuss-Eis  
8,50 €

Sorbet-Variation  
6,00 €

Lauwarmer Schokokuchen  
an selbstgemachten Vanilleeis  
dazu Apfelmouss  
8,50 €

Herrn Dessert  
2 cl NON PLUS ULTRA Rum  
mit Mohr-Schokoladen Zigarre  
10,50 €



Fragen sie nach unserer Eis Karte