



EINSTIEG

- Kartoffelterrine** 18
Marinierter Spargel | Bärlauch-Mayonnaise
- Geräucherter Aal** 19
Safran | süß-sauer eingelegtes Gemüse | Kräutersalat
- Vitello Forello- Rosa gebratene Kalbshüfte** 18
Kapern | Salzzitrone | Frühlingssalat
- Pochiertes Landei** 16
Spargel | Grüne Sauce | Sauerampfer | Kartoffelschaum



FLÜSSIGES

- Spargelcrèmesuppe** 12
Geröstete Sonnenblumenkerne | Schnittlauch 
- Consommé vom Weiderind** 14
Wurzelgemüse | Rinderbrust | Hausgemachte Nudeln



HAUPTGANG

- Gebratener Waller** 35
Tandoori | Basmatireis | Frühlingsgemüse
- Rücken und geschmorte Schulter vom Weiderind** 38
Salbei | Karotte | Polenta
- Gebratener Dry Aged Schweinerücken** 32
BBQ-Jus | Spargel | Sesam | Süßkartoffel
- Bärlauch-Gnocchi** 30
Spargel | gerösteter Brokkoli | Haselnuss 
- Perlgraupen- Ragout** 26
weißer Basilikumschaum | Piluweri- Frühlingsgemüse | Champignon



DESSERT

- Rhabarber-Schokoladen Schnitte** 16
Zitronensorbet | Melisse | confierter Rhabarber
- Pavlova** 16
Baiser | Crème Chantilly | Cassis Sorbet | Ganache
- Mousse au Chocolat von Bio Valrhona Schokolade** 10
am Tisch serviert 