

Vorspeise

Crèmesuppe von Spargel mit eigener Einlage	8,90 €
weißes Mousse von der Tomate Basilikum, frittierter Ruccola und Parmesan	14,90 €
Auster von Gillardeau mit Gurke und Kefir	16,90 €
geräuchertes Filet von der Forelle auf Pumpernickel Rührei, Aalgelee, Avrugakaviar und Schnittlauch	16,90 €
Tarte Tatin von Rhabarber mit gebratene Entebrust	19,90 €

Hauptgerichte

vegetarische Maultaschen mit Kichererbsen Spinat und Tomatenkompott	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 19,90 € 25,90 €
Tataki vom Schwertfisch auf Aubergine, Zucchini, Escabechesud	36,90 €
Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln dazu Wahlweise: Kalbsschnitzel Saiblingstartar	24,90 € + 12,90 € + 12,90 €
Rücken vom Weidelamm im Crêpesmantel Oliventapenade und Gemüse	36,90 €

Dessert

Erdbeermousse mit Schokoladencrumble und geeister Walmeisterbowle	9,90 €
Crème brûlée	6,90 €
Macarons (verschiedene Sorten) zum Kaffee	Stück 1,90 €

Menü

*Marinierter Spargel
mit Zanderbäckchen*

*Kataifi von Aubergine
und Schafskäse mit Joghurt*

*Boeuf Bourguignon
mit Champignon, Bacon und Karotte*

*Erdbeermousse mit Schokoladencrumble
und geeister Walmeisterbowle*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 115,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*