

Vorspeise

Crèmesuppe von Dorbaumer Stangenspargel mit Einlage	8,90 €
vegetarische Roulade von roter Bete Himbeer und Meerrettich	16,90 €
Edelfische in weißem Balsamico, Kräutersalate und teilgetrocknete Tomate	18,90 €
dreierlei Tartar von Rind, Saibling und Thunfisch Spargel und Eigelb	21,90 €
Taube mit Spargel, Morchel und Bärlauch	19,90 €
geschmorter Ochsenschwanz en miniature Gänseleber	21,90 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat, Ziegenkäse und Schalotte	26,90 €
Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln dazu Wahlweise: Kalbsschnitzel Saibling gebraten	24,90 € + 9,90 € + 12,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 22,90 € 28,90 €
Schweinebäckchen geschmort, Senfkornsauce, Spitzkohl und Kartoffelgratin	29,90 €
Filet von der Scholle unter der Kartoffelschuppe „Finkenwerder Art“ Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	30,90 €

Dessert

Nougat Honig und Knusper	9,00 €
Delice de Bourgogne mit Gurkenchutney	9,90 €
Crème brûlée	7,90 €

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

Monatsmenü

*Mousse von Dorbaumer Stangespargel
mit knuspriger Lammroulade und Tomate*

*geräucherter Saibling auf Nussbutterpüree
Kartoffelschaum und 64° Ei*

*rosa gebratenes Roastbeef aus Neuseeland
Chimichurri, Erbse und Rösti*

Rhabarber Soufflé mit Vanilleeis

- *3 Gang 69 € (ohne Saibling)*
- *mit Weinbegleitung 100€*

- *4 Gang 79 €*
- *mit Weinbegleitung 120€*