

Vorspeise

| | |
|--|---------|
| Crèmesuppe von Dorbaumer Stangenspargel mit Einlage | 8,90 € |
| Panna Cotta von Burratta mit Basilikumgelee, Olivenöl und hausgemachter Foccacia | 18,90 € |
| Terrine von teilgetrockneten Tomaten mit Garnelen, Oliventapenade, Fenchel und Pomelo | 19,90 € |
| Salat von roh mariniertem Spargel mit Lamm, Schalotten und wildem Knoblauch | 19,90 € |
| Toast und gebeiztem Saibling mit Erbsencreme und Minze | 19,90 € |

Hauptgerichte

| | |
|--|-----------------------------------|
| Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln dazu Wahlweise: | 24,90 € |
| Kalbsschnitzel | + 9,90 € |
| Saibling gebraten | + 12,90 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone | kleine Portion 22,90 € 28,90 € |
| rosa gebratene Brust von der Barberie Ente auf Rhabarber und Butterpüree | 34,90 € |
| Rinderbäckchen in Madeira geschmort, Linsen und Spätzle | 32,90 € |
| gebrannter Ikejime Lachs auf Gurke und Buttermilchschaum Borretsch und Rote Bete | 34,90 € |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Cheesecake mit Blaubeeren und Vanilleeis | 9,90 € |
| gebackenes Eigelb auf Parmesanschaum und Paprika | 9,90 € |
| Crème brûlée | 7,90 € |

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

Monatsmenü

*Carpaccio vom Rind
mit Champignon und Parmesan*

*gebrannter Pulpo
Tomatensugo und Risotto*

*rosa gebratenes Kalbsfilet
auf Leipziger Allerlei und Gratinkartoffeln*

Cheesecake mit Blaubeeren und Vanilleeis

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

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