



**unser  
frühjahrsmenü**

**rinderzunge**

Spargel, Gurke & Kräuter



**bärlauchsuppe**

Crepinette



**lachs**

fast verbrannte Sahne, Mairübchen & falscher Kaviar



**feines vom Landschwein**

Liebstöckel, weiße Bohnen & Erbse



**rhabarber**

Olivenölkuchen, Rahmeis & Negroni

---

III Gänge 35,00 EURO (Suppe, Hauptgang, Dessert)

IV Gänge 45,00 EURO (ohne Lachs)

V Gänge 55,00 EURO

Weinbegleitung 6,90 EURO je Glas

# besondere empfehlungen

## kleiner Blattsalat

mit gebratenem Ziegenkäse

8,00



## wildbratwürste

von unserem Hausmetzger

dazu Balsamicolinsen & Lyoner Kartoffeln

16,00



## lammhüfte

mit Bohnenragout & Parmesanpolenta

22,00



## gebratenes Filet vom Bachsaibling

dazu Spargelgemüse & Bärlauch-Risotto


24,00



## kleine Nascherei

in der Sammeltasse mit hausgemachtem Eierlikör

7,00



oh, du schöne  
spargelzeit...

## deutscher Stangenspargel

mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise & brauner Butter

Es ist soweit, die schöne Spargelzeit hat begonnen und der Frühling hält nun endlich Einzug in unsere Landküche.

Als Slowfood-Fördermitglied arbeiten wir nachhaltig und beziehen unseren Spargel natürlich aus Deutschland.

Diesen können Sie ganz einfach mit folgenden Leckereien genießen:

...mit Kräuteromelette

---

23,00



...mit Heißrauchschinken

---

25,00



...mit Rinderzunge

---

27,00