



**unser
frühjahrsmenü**

rinderzunge

Spargel, Gurke & Kresse



bärlauchsuppe

Crepinette



lachs

fast verbrannte Sahne, Mairübchen & falscher Kaviar



feines vom Landschwein

Liebstöckel, weiße Bohnen & Erbse



rhabarber

Olivenölkuchen, Sorbet & 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 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 oder hausgebeiztem Rosenlachs

dazu Kartoffeln

24,00



...mit Rinderzunge

dazu Kartoffeln

25,00