

unser frühjahrsmenü

tatar vom kalb

Meerrettich, Wachtelei & hausgebackenes Landbrot



schaumsuppe vom bärlauch

hausgebeizter Rosenlachs



pilzraviolo

Tomate, Ruccola und Steinpilzschaum



hüfte vom lamm

Gremolata, Artischocken-Bohnen & Feldsalatgnocchi



schmand-grieß-törtchen

Rhabarber und Joghurt-Limetten-Eis

III Gänge 35,00 EURO

IV Gänge 45,00 EURO

V Gänge 55,00 EURO

Weinsempfehlung:

2009 Chianti Classico Millenium, Valeria Losi, Toskana

Glas: 8,50 EURO // Flasche: 59,00 EURO

besondere empfehlungen

kleiner feldsalat

mit Zitrus & Ziegenkäse

8,00

schaumsuppe vom steinchampignon

mit Portweinschalotten

8,00

wildbratwürste

von unserem hausmetzger

dazu Senfschaum, Balsamicolinsen & Lyoner Kartoffeln

14,00

hausgemachte maultaschen

dazu Apfel, Zwiebel & Kräutersaitlinge

17,00

gebratenes filet von der lachsforelle

mit Beurre Blanc, Fenchel & Kräuter-Risotto

22,00

geschmorte keule vom kaninchen

dazu Karotten-Zweierlei & Bärlauch-Macaire-Kartoffeln

27,00

rosa gebratene entenbrust

dazu Wirsing & Cranberry-Semmelknödel

27,00