

unser frühjahrsmenü

tatar vom kalb

Meerrettich, Wachtelei & hausgebackenes Landbrot



schaumsuppe vom bärlauch

hausgebeizter Rosenlachs



pilzraviolo

Tomate, Ruccola und Steinpilzschaum



feines vom rind

junges Gemüse & Feldsalatnocchi



schokolade - rosa & weiß

Rhabarber und Joghurt-Limetten-Eis

III Gänge 35,00 EURO

IV Gänge 45,00 EURO

V Gänge 55,00 EURO

Weinempfehlung:

2009 Chianti Classico Millenium, Valeria Losi, Toskana

Glas: 8,50 EURO

2013 Weiß von Schwarz Blanc de Noir, Martin Schwarz, Sachsen

Glas: 6,50 EURO


besondere empfehlungen

kleiner frühlingssalat 
mit Gartenkräutern, 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 vom kabeljau 
mit Beurre Blanc, Frühlingsgemüse & Kräuter-Risotto

22,00

hüfte vom lamm 
mit Artischocken-Bohnen & grober Polenta

24,00

geschmorte keule vom kaninchen 
dazu Karotten-Zweierlei & Bärlauch-Macaire-Kartoffeln

27,00

oh, du schöne
spargelzeit

deutscher Stangenspargel 
aus Bruchsal

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 heißrauchschinken
oder
hausgebeiztem rosenlachs

24,00



...mit rosa gebratenem kalbsfilet

34,00

Dazu reichen wir unsere Bärlauch-Butterkartoffeln
und Sauce Maltaise.