

# unser sommermenü

**carpaccio vom charolais**  
Bergamotte & unser Kräutergarten



**spargelcrèmesüppchen**  
Crepinette & Schinken



**jakobsmuschel**  
Spargel & Hummer Beurre Blanc



**feines vom rind**  
junges Gemüse & Feldsalatnocchi



**schokolade - rosa & weiß**  
Rhabarber & Joghurt-Limetten-Eis

---

III Gänge 37,00 EURO // Suppe, Hauptgang, Dessert  
IV Gänge 47,00 EURO // III Gänge + Carpaccio  
V Gänge 57,00 EURO // komplett

## Weinempfehlung:

2009 Chianti Classico Millenium, Valeria Losi, Toskana  
Glas: 8,50 EURO

2012 Riesling Neuweier, Familie Fendt, Baden  
Glas: 6,50 EURO

# besondere empfehlungen

**kleiner frühlingssalat**<sup>🍃</sup>  
mit Gartenkräutern, Zitrus & Ziegenkäse  
8,00

**wildbratwürste**  
**von unserem hausmetzger**<sup>🍃</sup>  
dazu Senfschaum, Balsamicolinsen & Lyoner Kartoffeln  
14,00

**hausgemachte maultaschen**<sup>🍃</sup>  
dazu Apfel, Zwiebel & Kräutersaitlinge  
17,00

**hausgebeizter rosenlachs**<sup>🍃</sup>  
mit Kräuterschaum, Frühlingsgemüse & Risotto  
22,00

**feines vom lamm**<sup>🍃</sup>  
mit Artischocken-Bohnen & grober Polenta  
24,00

**stangenspargel**<sup>🍃</sup>  
mit Sauce Maltaise, Bayonner Schinken & Pestokartoffeln  
25,00

**rosa gebratenes kalbsfilet**<sup>🍃</sup>  
dazu Sauce Maltaise, Stangenspargel & Pestokartoffeln  
34,00