

OSTER MENÜ

VORSPEISEN	BÄRLAUCH CREMESUPPE 🌱 (VEGAN) 6.8
	WACHTELEIER 12.8 gefüllt mit deutschem Kaviar auf Bärlauch-Frischkäse und Friséesalat
	ROTE BEETE CARPACCIO 12.8 mariniert in Parmesanöl dazu grünen Spargel, Rucola und gebratene Austernpilze
HAUPTSPEISEN	SCHWEINEFILET MEDAILLONS 21.9 unter der Bärlauch-Parmesan-Haube auf Gemüse und Kartoffelgratin
	STEINBUTT 27.8 mit Gamba-Spieß auf grünem Spargel-Ragout und Rosmarinkartoffeln
	LAMMRÜCKEN 28.8 in Tramezzini-Mantel auf grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln
	BÄRLAUCH GNOCCHIS 🌱 (VEGETARISCH) 17.2 mit geschmorten Cherrytomaten, Parmesanspänen, Frühlingszwiebeln und Beilagensalat
DESSERT	RHABARBER DESSERT 7.8 Croissant-Küchlein auf Rhabarber-Kompott und Vanilleis

Genießen Sie unsere Gerichte einzeln
oder wählen Sie ein individuelles
3-Gänge-Menü für **38.0 €**.