

VORSPEISE

Gebackenes Ei auf Avocadotatar 10€

mit Bärlauchpesto

Baked egg on avocado tatar with wild garlic pesto

Würzfleisch „nach Art des Hauses“ 9€

ein klassischer Genuss

Chicken ragout fin

Hausgebeizter Lachs 10,5€

an Limettendip und Rösti

Home-pickled salmon with lime dip and rösti

SUPPEN

Spargelcremesuppe 9€

asparagus cream soup

Bärlauchsuppe mit feiner Würze 8€

- mit Lachsrose

Wild garlic soup

9€

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Großer Frühlings-Salat **18€**

verfeinert mit hausgemachtem Dressing, Burrata und Bärlauchcrostini

Large spring salad refined with homemade dressing, burrata and wild garlic crostini

- vegetarisch-

Bärlauchrisotto **18€**

mit geschmolzenen Kirschtomaten,
feinem Parmesan und Weißwein

Wild garlic risotto with cherry tomatoes, fine parmesan and white wine

SPARGEL, FLEISCH, FISCH

Knackiger Spargel und neue Kartoffeln **24€**

dazu Sauce Hollandaise oder Butter

asparagus with new potatoes, butter OR hollandaise sauce

wahlweise mit

Wildlachs **29€**

wild salmon

Schnitzel „Wiener Art“ **28€**

Schnitzel "Viennese style"

Schwarzwälder Schinken **28€**

Black Forest ham

Spargelragout 22€

von weißem und grünen Spargel mit Pappardelle und Cocktailtomaten

Asparagus ragout of white and green asparagus with pappardelle

Rinderroulade 25€

mit Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen

Beef roulade with apple-red cabbage and Thuringian dumplings

Zartes Rindergulasch 25€

an Kartoffel-Sellerie-Püree, mit Karottengemüse

Tender beef goulash on potato and celery puree, with carrot vegetables

Schnitzel „Hausmannsart“ 24€

überbacken mit würzigem Fleischragout, dazu knusprige Steakhouse Pommes Frites

Schnitzel "home-style" gratinated with spicy meat ragout, served with crispy steakhouse fries

Lammrücken unter der Bärlauchkruste 29€

mit Rosmarinjus, Kartoffel-Sellerie-Püree und bunten Bohnen

Saddle of lamb under a wild garlic crust with rosemary jus, potato and celery puree and colorful beans

Flanksteak vom Rind 29€

mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Beef flank steak with fried potatoes and herb butter

Kabeljau 25€

an Dijonsensauce, mit buntem Gemüse und Fettuccine

Cod with Dijon mustard sauce, colorful vegetables and fettuccine

DESSERTS

Tonkabohnen Crème Brûlée **10€**

klassischer Genuss mit zartem Vanille-Karamell-Aroma
Tonka bean crème brûlée classic indulgence with a delicate vanilla-caramel flavor

Erdbeer- Minze- Tiramisu **11€**

sommerlich-fruchtiges Dessert von reifen Erdbeeren und einer erfrischenden Note von Minze

Dessertvariation **16€**

eine Zusammenstellung unserer süßen Köstlichkeiten

belgische Waffeln oder Crêpes

warm serviert mit:

Pudierzucker **6,9€**

Apfelmus **8,9€**

Schattenmorellen **8,9€**

Französische Käseauswahl **14€**

serviert mit frisch gebackenem Brot

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.