



SPEISEKARTE

Suppen

Rote Linsen-Curry-Schaum / Falafel-Praline / Tahin	7,5
Kartoffelschaumsuppe / Apfelbrioche / konfiertter Schweinebauch	7,5

Vorspeisen

Radicchiosalat / Basilikumschmand / Mangospalten / Büffelmozzarella / Parmaschinken	16,5
Curry-gebeiztes Lachstatar / Spargel / Grapefruit / Enoki-Pilze	18,5
Gebratenes Kalbsbries / Trüffelbutter / geschmorte Schalotten / Radicchio / Kopfsalat / Friseespitzen	18,5



Hauptgänge

Gebratenes Blumenkohlsteak / Quinoa-Risotto /
Roter Mangold / Erdnuss-Sauce 18,5
(vegetarisch, vegan, gluten- & laktosefrei)

Maishähnchenbrustfilet / Thymianjus /
Bunter Spargel / Kirschtomaten / cremige Polenta 27,5

Schwarze Tagliatelle / Pulpo / Kaninchen /
Artischocke / Gewürz-Veloute 28,5

Kabeljaufilet / Vermouth-Sauce / Birnen / Bohnen / Speck
Kartoffelkrapfen 30

Dessert

Erdbeer-Basilikum / Joghurt / kandierter Citrus / Bisquit 9,5

Schokoladenvariation / Portweinkirsche 9,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer



SPARGELKARTE

Suppe

Weißer Stangenspargel-Suppe /
wahlweise mit

8

Rauchlachsstreifen
pochiertes Ei

Hauptgang

Portion weißer Spargel ca. 250g / neue Kartoffeln
Zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

18,5

wahlweise

Zweierlei Schinken

25

Zanderfilet

30,5

Dry aged Rinderfilet

36,5

Dessert

Hollunder-Allerlei

9,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.