



## **SPEISEKARTE**

### Suppen

Apfel-Staudensellerie Suppe / Ziegenkäsepraline / Feige  
(vegetarisch) 9,5

Schaumsuppe vom jungen Spinat / Grissini / Macadamia Ei  
(vegetarisch) 9,5

Tomatenessenz / Basilikumklößchen (vegan) 9,5

### Vorspeisen

Eisbergsalat / Gemüse / Sprossen / Kürbisvinaigrette  
(vegan, glutenfrei) 12,5

Avocado / gepickelte Gurke / Sesam / Ei / Wildkräuter / Pinienkerne  
(vegetarisch, glutenfrei) 14,5

Rote-Bete-Tatar-Törtchen / Avocado / Mango / Buttermilch  
(vegetarisch) 14,5

Rosa gebratener Tafelspitz / Kopfsalat / Rotwein-Balsamico Zwiebeln/  
Grüne Sauce / Creme fraiche 16,5

Thunfisch im Sesammantel / Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas /  
Wildkräuter 16,5



### Hauptgänge

Linsen-Grünkerntaler / gegrillte Aubergine / Kichererbsen-Apfel-Hummus /  
Wildkräuter (vegan) 24,5

Geschmorte Lammkeule / Rosmarin-Jus / Ratatouille /  
Gratinierte Kartoffeln 28,5

Kross gebratenes Kabeljau-Rückenfilet / Kartoffel-Gurken-Ragout /  
Grobe Senfsaat Sauce 28,5

Lachsfilet / Vermouth-Schaum / Gremolata / Perlgraupen /  
Passe Pierre / Peppers 30

Maispoularde in Aromen gegart /  
Pot au feu von Frühlingsgemüse und Kartoffeln 30

Lammfilet / Feige-Senf-Butter / Estragon-Jus / Speckbohnen /  
Rosmarinkartoffeln 32,5



Dessert

Variation von der Schokolade / Nougat / Mandeln	9,5
Karamellierte Ananas-Tarte / Malibu Eis / Kokos Creme	9,5
Blutorangensorbet / Karotte / Kumquat / Baiser	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

Spargelcremesuppe / Bärlauch-Crostini 9,5

### Vorspeise

Tarte von weißem und grünem Spargel / Serranoschinken / Wildkräutersalat 13,5

### Hauptgänge

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib / Spargel / Bärlauch / Tomate / junger Lauch 19,5

Maispoularde in Aromen gebraten / Spargelragout / Tomate / Bärlauch / Gnocchis 30

### **250gr. Weißer Stangenspargel / Neue Kartoffeln**

gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise 18,5

Kalbsschnitzel / gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise 30

Lachsfilet / gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise 36

Dry aged Rinderfilet / gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise 38

### Dessert

Erdbeere / Rhabarber / Sabayon / Vanilleeis 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.*