

SPARGELZEIT

14. MAI BIS 22. JUNI

VORSPEISEN

- Duett vom Spargel mit Hibiskus, Rettich
und Wiesenkräutern (vegan) (E, F, H, O) € 14,90
- Geräucherte Makrele mit wildem Spargel, Parmesan
und Physalis (D, E, G, H, M, O) € 15,90

SUPPEN

- Wildkraftbrühe mit Bärlauch und Schmand (A, E, G, L, O) € 8,50
- Spargelcremesuppe mit Kartoffelcroissant und Harissa (vegan) (F, O) € 8,50

ZWISCHENGÄNGE

- Dinkelnudeln mit Rahmspargel, Letscho und Balsamico (vegan) (F, L, N, O) € 17,50
- Rote Bete Falafel mit Zucchini und Curry-Joghurt (vegan) (F, L, N, O) € 18,80
- Thunfischsteak mit Sesam, Schwarzer Bohnensoße und
Wokgemüse (A, D, E, F, G, H, N, O) € 20,00

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose,
(H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Keule vom Schwarzfederhuhn mit Portwein, Zerlei vom Blumenkohl und Kaiserschoten (F, G, L, O)	€ 29,80
T-Bone vom Kalb mit Bärlauchbutter, Spargelsalat und Kartoffelbrot (A, G, O)	€ 31,80
Surf & Turf Burger – Black Angus Rind mit Black Tiger Garnele, Brioche, Schalottenconfit und gebackenem Spargel (A, B, C, F, G, O)	€ 33,90
Gegrillte Maischolle mit Zwiebel, Speckbohnen und neuen Kartoffeln (A, D, F, G, O)	€ 28,90
Gegrillter Knurrhahn mit Letscho, Rahmspargel und Dinkelnudeln (D, F, L, N, O)	€ 29,50

DESSERT

Pistazien – Tiramisu mit Himbeersorbet (A, C, G, H)	€ 11,50
Holunder mit Mango und Veilchen (vegan) (A, E, F, H, O)	€ 13,80
Buttermilch mit Erdbeere und Zitronengras (A, C, G, H, O)	€ 13,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 15,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Geräucherte Makrele mit wildem Spargel,
Parmesan und Physalis (D, E, G, H, M, O)

Wildkraftbrühe
mit Bärlauch und Schmand (A, E, G, L, O)

Thunfischsteak mit Sesam,
Schwarzer Bohnensoße und Wokgemüse (A, D, E, F, G, H, N, O)

Spargel-Zitronensorbet (A, F)

Geschmorte Keule vom Schwarzfederhuhn
mit Portwein, 2erlei vom Blumenkohl und Kaiserschoten (F, G, L, O)

oder

Gegrillte Maischolle mit Zwiebel,
Speckbohnen und neuen Kartoffeln (A, D, F, G, O)

Buttermilch mit Erdbeere
und Zitronengras (A, C, G, H, O)

Menü € 81,00

VEGANES MENÜ

Duett vom Spargel mit Hibiskus,
Rettich und Wiesenkräutern (E, F, H, O)

Spargelcremesuppe
mit Kartoffelcroissant und Harissa (F, O)

Rote Bete Falafel
mit Zucchini und Curry-Joghurt (F, L, N, O)

Waldmeistersorbet (A, O)

Dinkelnudeln mit Rahmspargel,
Letscho und Balsamico (F, L, N, O)

Holunder mit Mango und Veilchen (A, E, F, H, O)

Menü € 68,00