

Unsere Empfehlungen

Wein: von der Nahe – Grauer Burgunder vom Weingut Genheimer Kiltz

0,2l – 7,40

Suppe / Vorspeise

Spargelcremesuppe mit frischer Kresse 10,50

Hausgeräucherter Lammrücken an Löwenzahnsalat mit Granatapfelkernen und

Vinaigrette von sieben Kräutern 20

Hauptgänge

Gebratenes Saiblingsfilet mit Spargelragout und Petersilienkartoffeln,

Senf-Körner-Sauce 32

Frische Nordseekrabben mit Bratkartoffeln (mit Speck)

und Rührei, Salatbouquet 28

Gebratenes Lammfilet auf Spargel-Bärlauch-Risotto, Baby-Spinat

und Kirschtomaten 36,50

Geschmorte Lammhaxe auf cremiger Polenta,
mediterranes Ratatouille-Gemüse, Jus 34,50

Gebratene Kalbsleber auf Bärlauch-Püree, Balsamico-Schalotten, Jus 29,90

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle und
Beilagensalat 32,50

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchknödel mit Spargelragout und Kirschtomaten sowie
Beilagensalat 24

Handgemachte Fettuccine, sautierter Spargel, leichte Rahmsauce mit Bärlauch-
Pesto, Baby-Spinat, Grana-Padano 22

Dessert:

Hausgemachtes Erdbeeren-Schokoladentiramisu 10,50