

Vorspeise

Crèmesuppe von Spargel mit eigener Einlage	9,90 €
Bouillon vom Strauchtomate mit Wachteleiern rehydrierte Tomaten, Schnittlauch und geeister Spargel	16,90 €
Miesmuscheln in Rieslingsauce hausgemachte Pasta und wilder Knoblauch	14,90 €
gebratene Kalbsleber mit Chicoree und getrüffelter Portweinsauce	16,90 €
Filet vom Lamm im Kartoffelmantel Paprika, Bärlauch und Joghurt	19,90 €

Hauptgerichte

vegetarisches Bärlauchrisotto mit Spargel Erbsen-gel und geräucherte Karotte	Vorspeise 14,90 € Hauptgang 24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 19,90 € 25,90 €
Filet vom Lengfisch auf Schnippelbohnen in Krustentiersauce und Pastinakenschaum	29,90 €
Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln dazu Wahlweise: Kalbsschnitzel Saiblingstartar	24,90 € + 12,90 € + 12,90 €
Onglet vom Rind mit Chimichurri, Karotte und Navette	32,90 €

Dessert

Schokoladenbrownie mit Erdbeere und Rhabarber	9,90 €
Crème brûlée	6,90 €
Schaum von Fetakäse auf Bärlauchöl Rotweinschalotte und Kartoffel	9,90 €

Menü

*roh mariniertes Ikarimi Lachs
Zitrusaromen und Lauchasche*

*Jakobsmuschel in Butter gebraten
Erbse und Minze*

*Coq au Vin
Sellerie und Morchel*

*„Überraschungs“ Ei
nach Jonnie Boer*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 115,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*