

Vorspeisen

Gegrillte Scampi

auf lauwarmen Spargelsalat mit Cherry Tomaten
und Balsamico Dressing

16,50 €

Tatar vom Limousin Rinderfilet

mit Reibeküchlein und Sauerrahm

14,50 €

Ziegenkäse im Strudelteig

auf Mango-Avocado Süß-Sauer

dazu Wildkräutersalat und Himbeeressig-Dressing

12,50 €

Gratinierter frischer Stangenspargel

im Crêpemantel auf Bärlauchschaum

14,90 €

Räucherlachsrosen „all time classic“

auf Senfhonigcrème mit Reibeküchlein
und Salatbouquet

12,50 €

Salate

Variation von knackigen Frühlings Salaten

mit Trauben, Nüssen und Pinienkernen an Himbeeressig-Dressing

7,50 €

Feldsalatröschen

mit geröstetem Speck, Croûtons
an hausgemachtem Kartoffel-Dressing

8,90 €

Suppen

Schaumige Spargelcrèmesuppe

mit Spargelspitzen und Sahnehaube

7,90 €

Feine Hummercrèmesuppe

mit gebratenen Scampi

8,90 €

 = vegetarisch