

VORSPEISEN:

Avocado-Wildtomatenturm mit gerösteten Haselnüssen und Büffelmilchburrata	€ 17,50
Bunter Spargelsalat mit Ei, Erbsen, Radieschen und Patta negra Joselito	€ 18,50
Rahm von weißem Spargel mit Kerbel und gebratener Lachsforelle	€ 10,00
Getreide-Bärlauchrisotto mit Hähnchen-Grillhaxe und wildem grünem Spargel	€ 16,50

HAUPTSPEISEN:

Pochierter Heilbutt in Salzkaramelsauce mit Gemüse-Primeurs und Orangen-Gnocchettis	€ 35,00
Fjordforellen „Burger“ im Yuzu-Estragonsud mit hausgemachten Spargeltagliatelle	€ 20,00
Asiatische Gemüse und Nudeln aus dem Wok mit gebratenem Tofu	€ 23,00
Entenbrust von Miéral in Rhabarbersauce mit Möhren und Quinoa	€ 36,00
Texanisches Ochsenroastbeef mit Frühlingslauch-Schalottenkruste, grünen Bohnen und Kartoffeltarte	€ 40,00

NACHSPEISEN:

Grütze von Freilandrhabarber mit weißer Schokoladen-Quarkknocke	€ 11,00
Passionsfruchtsorbet auf griechischem Sahnejoghurt	€ 9,50
Erdbeeren in Ricardsahne mit hausgemachten Pistazieneis und Amarettinis	€ 11,00
Erliesene Rohmilchkäse mit Trauben und Früchtesenf	€ 13,50
Warme Lasagne von Ziegenkäse und Apfel mit Trüffelhonig	€ 14,50

UNSER „Lust auf Sommer“ MENÜ“

Frühlingsalat mit Trauben und gerösteten Sonnenblumenkernen	€ 9,50
Brust vom Reiffenhäuser Landgockel mit weißem Spargel in Morchelrahm mit Butterkartoffeln	€ 28,50
Hausgemachtes Eis mit Früchten	€ 9,50
Menüpreis!	€ 39,50

**Samstag- und Sonntagmittag bieten wir zusätzlich unsere
4 kleinen Überraschungen für 38.-- € pro Person an,
die wir allerdings nur tischweise anbieten.**