

ES WIRD FRÜHLING...

VORSPEISEN

„SPANISCHER FRÜHLING“

„Pata Negra“ Schinken | Melonen - Confit | rote Zwiebeln | marinierte Wildkräuter € 14

„DAS RIND IM KRÄUTERBEET“

Rinderfilet-Carpaccio | getrüffelte Zitronette | marinierte Wildkräuter | Grana Padano € 18

„GEWÜRFELT UND GERAUCHT“

Tartar von der Forelle | Curry Gurke | Tomatensalsa | Brotchip € 14



„DIE SCHNITTE“

Focaccia | Guacamole | Tomate | Chili | Knoblauch € 12

„BEILAGENSALAT“ € 5

SUPPEN

„URLAUB ZUM LÖFFELN“

Mediterrane Fischsuppe | Fischklößchen | Crostini | Bärlauchpesto | Wakame € 10



„SONNE IM GLAS“

Tomate | Kräuter | Gemüse | Kokosmilchhaube | Croûtons € 8

„BACK TO THE 70'S“

Consommé double | Gemüse | Markklößchen | Eierstich | Flädle € 10

PASTA !? ZWISCHENREIN !

„TRÜFFELDUFT“

Tagliatelle | Trüffelrahm | Grana Padano | Trüffel € 14

auch als Hauptgang € 22

„CREMIGES KÄLBCHEN“

Weißer Bolognese vom Kalb | Orecchiette | Grana Padano | Trüffel € 18

auch als Hauptgang € 24

„KLEIN BISSCHEN ITALIEN“

Hähnchen-Canneloni | Tomatensalsa | Bärlauchpesto | Grana Padano | Petersilienöl € 16

„CEASAR SALAT“

Zitronenhähnchen | Grana Padano | Croûtons | Caesar Dressing € 12

auch als Hauptgang € 20

HAUPTGÄNGE

„40 STUNDEN IN DORNFELDER-JÛS

Ochsenbacken | Pastinaken-Sellerie-Rauch-Püree | Kartoffel-Hefe-Krapfen € 24

„DAS SPANISCHE SCHWEIN“

Porco Iberico | Paprika-Relish | Chorizzo | Süßkartoffelpommes | Mandel-Brokkoli € 26

„BÄRLAUCHHÄHNCHEN“

Maispoularde | Zwiebelmousseline | Kartoffelkrapfen | junger Lauch | Bärlauchpesto € 25

„NICE (TO) MEAT (YOU)!“

Roastbeef | Parmesan Pommes | Pfeffer-Cognac-Rahmsauce | Buttergemüse € 28

„EINFACH LECKER“

Rinderfilet | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln | Portwein-Balsamico-Jûs € 36

„FETZEN IM TELLER“

Rinderfiletstreifen | Senf-Sauce | Buttergemüse | Kräuterrisotto € 32

„ROSI UND DER WOLF“

Wolfsbarsch | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln | Marinade € 27

„DRUNKEN SALMON“

Gebratenes Lachsfilet | Riesling-Schaumsoße | Kräuterrisotto | Petersilienöl | Vanille-Möhren € 26

„GESUND UND MUNTER“

Bunter Salatteller
mit Maispoularde € 23
mit Ziegenkäse € 21
mit Roastbeef € 26



„LINSIGES VERGNÜGEN“

Linsnpuffer | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln | Petersilienöl € 22

DESSERTS

„GARTENKNUSPER“

Trauben | Crumble | Vanilleeis € 9

„SCHOKOBÄR“

Schokoküchlein | Rhabarber-Kompott | Passionsfrucht-Sorbet € 12

„SCHOKOLADENTRAUM“

Mousse au chocolat | Erdbeeren | Minze € 12

„DER KLASSIKER“

Vanilleeis | Erdbeeren | Grand Marnier € 9,50



„FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“

Dreierlei Sorbet | Rhabarber-Kompott € 11