

DER FRÜHLING IST DA!

VORSPEISEN

„ENDLICH DA“

Spargelsalat | Räucherlachs | Forellen-Kaviar | Ei € 12

„DAS RIND IM KRÄUTERBEET“

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

„GEWÜRFELT UND GERAUCHT“

Tartar vom Lachs | Curry Gurke | Tomatensalsa | Brotchip € 14



„DIE SCHNITTE“

Focaccia | Guacamole | Tomate | Chili | Knoblauch € 13

SUPPEN

„AUS DEM GRÜNEN“

Bärlauchsuppe | Crostini | Bärlauchpesto | Kresse € 9



„SPARGEL-KOKOS-COOKIE“

Spargel | Kokos | Spargelcookie | Kresse € 9

„BACK TO THE 70'S“

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

PASTA !? ZWISCHENREIN !

„TRÜFFELDUFT“

Tagliatelle | Trüffelrahm | Grana Padano | Trüffel € 16

auch als Hauptgang € 24

„CREMIGES KÄLBCHEN“

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

auch als Hauptgang € 26

„KLEIN BISSCHEN ITALIEN“

Kürbisravioli | Bärlauch | Grillgemüse | Beurre Blanc € 18

auch als Hauptgang € 24

„CEASAR SALAT“

Zitronenhähnchen | Grana Padano | Croûtons | Caesar Dressing € 12

auch als Hauptgang € 20

„BEILAGENSALAT“ € 5

HAUPTGÄNGE

„40 STUNDEN IN DORNFELDER-JÛS“

Ochsenbacken | Pastinaken-Sellerie-Rauch-Püree | Kartoffel-Hefe-Krapfen € 26

„DAS SPANISCHE SCHWEIN“

Porco Iberico | Erbsenpüree | geschmolzene Tomaten | Butterkartoffeln | Demi Glace € 24

„NICE (TO) MEAT (YOU)!“

Knusperzwiebeln | Bratkartoffeln | Café de Paris Butter | Marktgemüse | Demi Glace
mit Roastbeef € 29

mit Rinderfilet € 39

„ROSI UND DER WOLF“

Wolfsbarsch | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Marinade | Beurre Blanc € 26

„BÄR FÄNGT LACHS“

Gebratenes Lachsfilet | Bärlauchristotto | Limette-Dill-Soße | Grillgemüse € 26

„GESUND UND MUNTER“

Bunter Salatteller
mit Zitronenhähnchen € 24
mit Ziegenkäse € 22
mit Roastbeef € 26

„PFÄLZER SPARGEL“ (auch vegan möglich)

Sauce Hollandaise | Butterkartoffeln € 18

wahlweise mit...

Wiener Schnitzel +€ 8

Wolfsbarsch +€ 8

Rinderfilet +€ 14

Maispoularde +€ 10



„SPARGELPFANNE“

Grüner Spargel | weißer Spargel | vegane Hollandaise | Kresse € 22

DESSERTS

„GARTENKNUSPER“

Trauben | Crumble | Vanilleeis € 9

„SCHOKOBÄR“

Schokoküchlein | Beerenragout | Passionsfrucht-Sorbet € 12

„ERDBEEREN ROMANOV“

Marinierte Erdbeeren | Orangenzeste | Crème fraîche | Vanilleeis | Grand Marnier € 12



„FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“

Dreierlei Sorbet | Beerenragout € 10