

INNOVATIVES

Vorspeisen:

Beinschinken Röllchen

Beinschinken Röllchen mit Bärlauchtopfen, eingelegten Paprika
und geriebenen Bio-Ei

€ 14,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓜ

oder

Gebackener Spargel

In Rohschinken & Bergkäse gebackener Marchfelder Spargel mit
Kräutersalat, Paradeiser & Schnittlauch-Dip

€ 14,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓜ

oder

Rotgarnelen-Carpaccio

Geflämmtes Rotgarnelen-Carpaccio mit marinierter Gurke,
Wasabi-Mayonnaise & gepopptem Wildreis

€ 14,90

Ⓐ/Ⓑ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓖ/Ⓜ/Ⓞ/Ⓝ

Suppen:

Spargelcremesuppe

Creemesuppe vom Marchfelder Spargel mit Gewürzplunder

€ 6,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓞ

oder

Bärlauchcremesuppe

Bärlauchcremesuppe mit gebackenen Lauchstrudel

€ 6,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓛ

INNOVATIVES

Hauptspeisen:

Kalbstafelspitz

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Marchfelder Spargel,
Sauce Hollandaise & Kräuterdäpfel

€ 24,90

Ⓐ/⓪/Ⓛ/ⓒ/ⓖ/Ⓜ

oder

Maispoularde

Maispoulardenbrust mit Kräuterschaumrolle, Frühlingsgemüse & Veilchensauce

€ 24,90

Ⓐ/ⓒ/⓪/Ⓛ/ⓖ

oder

Wolfsbarsch

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch mit Kressnudeln, Radieschen & Frischkäse

€ 24,90

Ⓐ/ⓒ/ⓖ/⓪/Ⓛ/ⓓ

Dessert:

Spargelpudding

Karamellierter Spargelpudding mit marinierten & geeisten Erdbeeren

€ 11,90

ⓒ/ⓖ

oder

Pistazienparfait

Pistazienparfait mit Himbeeren & Schokolade

€ 11,90

Ⓐ/ⓒ/ⓖ

3 Gang Menü € 48,00

4 Gang Menü € 55,00