

Vorspeisen

Tiefenthal Salat mit Himbeerdressing und Grana Padano	6,30 / 9,60
Portulak-Spinatsalat mit weißem Spargel, Haselnussdressing, Tomaten und Balsamico-Champignons	9,80 / 13,80
Thunfisch Tataki mit Sesam und Mangocreme	11,50
Camembert mit Preiselbeeren und Wildkräutern	8,50
Bärlauch mariniertes Carpaccio vom irischen Rind mit Wildkräutern und Grana Pandano	12,50
Gebratener Ziegenkäse mit Avocado, Kateifiteig und Babyleaf	9,00

Suppen

Spargelschaum mit geröstetem Pancetta	7,80
Bärlauchsuppe mit Pesto Rosso und Pecorino	7,80

Hauptgänge

Tagliatelle im Krustentierfond mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Frühlauch und Grana Padano	12,90 / 16,90
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade	18,90
In Kräuterbutter gebratene Dorade mit Venere-Risotto, Amortomaten und Frühlingzwiebeln	24,00
Kräuter-Bratwurst „11te Generation“ mit dicken Ofenpommes, grünen Speckbohnen und Trüffelmayo	14,80
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgurkensalat	14,80 / 21,80
Leicht geräuchertes Neuseeländer Rückensteak mit Süßkartoffeln, grünem Spargel und Caesar Salad	25,00
Heidespargel natur mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	16,90
mit Basedahler Katenrauch oder Kochschinken vom Duroc	21,90
mit kleinem Wiener Schnitzel	26,90
mit Lachsfilet (160g)	29,90

