

## Sommermenü

Thunfisch Variation mit Wasabi und Soja

\*

Geschmorte Durocbäckchen auf Maccaroni mit Peperonata und Bärlauch

\*

Rieslingcrème mit Gemüse und Zander

\*

Rehmedaillons mit Pfeffer-Nusskruste, Preiselbeeren,  
Maiwirsing und hausgemachten Spätzle

\*

Crème Brûlée mit Erdbeeren und weißem Schokoladeneis

**66,-- € ohne Bäckchen 5-Gang Menü 79,-- €**

## Vorspeisen

Ziegenkäse Terrine mit Paprika, Tomate, Olive und Kräutersalat 18

Gebratene Prawns auf asiatischem Nudelsalat 20

Variation vom Thunfisch mit Wasabi und Soja 20

Rindercarpaccio mit Limonen-Pfeffersoße und Champignonsalat 19

Gebratene Kalbsblutwurst auf Senfkartoffelsalat 19

## Suppen

Bärlauchcrèmesuppe mit Eierstich 12

Minestrone -Consommé mit Ravioli 12

Rieslingcrème mit Gemüsen und Zander 12