

Zur Spargelsaison

Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise und Drillingen	29
- roher und gekochter Schinken	+ 10
- Kalbs- oder Rindermedaillons	+ 15

Vegetarisch

Risotto mit Shi Take, grünem Spargel, Tomaten und Burrata	28
---	----

Hauptgänge

Edelfische im Bouillabaisesud mit Gemüse und Ravioli	39
Gebratener Zander auf Spargelgemüse mit Rieslingsauce und Kartoffeln	39
Kalbsnierchen in Estragon-Senfsauce mit Spitzkohl und Kartoffelpüree	35
Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Maiwirsing und hausgemachten Spätzle	38
Coq au Vin vom Perlhuhn mit Frühlingsgemüse und feinen Nudeln	36
Rinderfilet mit geschmortem Bäckchen, Kohlrabi und Lyoner Kartoffeln	40

Desserts

Vanille Flammerie mit Rhabarber und Himbeersorbet	13
Quarkkrapfen mit Erdbeeren und Pistazieneis	14
Weißes und Braunes Schokoladenmousse mit Zweierlei Saucen	14
Dessertteller „Poststuben“	15
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	16

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden