

Zur Spargelsaison

| | |
|---|------|
| Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise und Belana Kartoffeln | 35 |
| - roher und gekochter Schinken | + 12 |
| - Kalbs- oder Rindermedaillons oder Lachsschnitte | + 17 |

Zwischengang

| | |
|---|----|
| Kaninchen -Sugo mit Tomaten auf Bärlauch-Graupenrisotto | 25 |
| als Hauptgang-Portion | 37 |

Vegetarisch

| | |
|--|----|
| Waldpilz -Risotto mit Spargel und Parmesan | 31 |
|--|----|

Hauptgänge

| | |
|---|----|
| Edelfische im Bouillabaisesud mit Gemüse und Aioli Crôutons | 42 |
| Island - Kabeljau auf Kartoffelpüree mit Wurzelgemüse und Rucolasauce | 44 |
| Kalbsnierchen mit Estragonsensfsauce Spitzkohl und hausgemachten Nudeln | 39 |
| Gratinierte Lammschulter mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln | 42 |
| Rinderfilet mit Bärlauch Kruste, provenzalischem Gemüse und Rösti | 45 |

Desserts

| | |
|---|----|
| Vanille-Flammerie mit Rhabarber und Himbeersorbet | 16 |
| Gebackene Quarkkrapfen mit Beeren und Pistazieneis | 16 |
| Mascarpone -Soufflé mit Waldmeistersorbet und Erdbeeren | 16 |
| Desserteller „Poststuben“ | 17 |
| Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf | 18 |

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden

Pumuckel 14€