



VORWEG

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

Rucola, Parmesanhobel und Parmesanhippe 20,50

Gebratene Riesengarnele

Foccacia-Crostini, geröstete Spitzpaprika und Sauce Rouille 18,70

Tatar vom Bio-Kalb

Thunfischschaum, gebackene Kapernäpfel und Liebstocköl 17,90

Gebackene Poverade (v)

mit Tomate, Champignons und Scarmozza gefüllte
Mini-Artischocke auf Tomatenpesto 16,80



SUPPE

Spargelcrèmesuppe (v)

mit Spargel, Bärlauchöl und Croûtons

9,50

GRÜNES

Bunte Blattsalate in Apfeldressing

mit Rohkost und Brotchip

13,50

mit Streifen von der Geflügelbrust
und gerösteten Kernen

+6,00

mit Schafskäse, Trockentomate und Oliven

+6,50



HAUPTSACHE

Kartoffelmuffin (v)

mit Trockentomate, Bergkäse und Kräutern gefüllt,
gegrillter Lauch, grüner Spargel, Ricotta und Salsa Verde 21,50

Parmesan-Spinat-Cappelletti (v)

gefüllte Pasta mit Weißwein-Nussbuttersoße,
Buchenpilzen und sautiertem Babyspinat 27,90

Frankfurter Grüne Soße (v)

gekochte Eier und kleine Kartoffeln in der Schale 17,50

Cremiges Bärlauch-Nudelrisotto (v)

weißer und grüner Spargel, Parmesancrumble,
confierte Tomaten und Kresse 23,50

(auf Wunsch auch vegan möglich)



Tagliarini Meeresfrüchte

Tagliarini in Krustentierbisque geschwenkt mit Garnele, Pulpo,
Jakobsmuschel, Calamaretti und Miesmuscheln 33,80

Gebratenes Filet vom Eismeersaibling

auf cremigem Risoni-Nudelrisotto mit Spargel 32,50

Auf der Haut gebratenes Filet vom Adlerfisch

Vadouvan Beurre Blanc, eingelegter Ingwer,
wilder Brokkoli und Karottenpüree 34,50

Sanft geschmorte Kalbshaxe

eigene Soße, Schnippelbohnen und Kartoffelpüree 28,50

Rosa gebratener Rücken vom heimischen Reh oder Hirsch

(nach Tagesverfügbarkeit)

mit Haselnusskrokant gratiniert, Portweinsoße,
Frühlingsgemüse und Ricottaklößchen 42,90



„Surf and Turf“

Filet vom Ibérico und gebratener Pulpo
auf buntem Bohnencassoulet mit Schnippelbohnen 28,70

Zweierlei von der Kikok Maispoularde

gebratene Brust und Praline aus der Keule, Balsamicojus,
Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree 26,50

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Bärlauch-Kräuterkruste gratiniert, Rotweinsöße
dazu Bratkartoffeln und Schmandsalat 36,90

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat 21,50

Matjes „Hausfrauen Art“

Apfel, Zwiebel, Gurke in Schmand
und kleine Kartoffeln in der Schale 18,90



DESSERT

"Bienenstich"

Vanillecrème , Rührteig, Mandelkrokant,
marinierte Erdbeeren und Erdbeer-Rhabarbersorbet 12,80

Kaffee Crème Brûlée

Haselnusseis 11,20

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne 8,40

Schokolade & Aprikose

Schnitte mit dreierlei Valrhona Schokolade und Aprikosensorbet 11,90

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorte mit Crumble, Früchten & Deko 5,90

auf Wunsch auch vegan möglich