



VORWEG

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

Sbrinz und Rucola 20,50

Geflämmter Eismeersaibling

Kopfsalat, Limonenvinaigrette, geröstete Haselnüsse
und Brotcrunch 18,70

Tatar vom Bio-Kalb

Thunfischschaum, gebackene Kapernäpfel und Liebstocköl 17,90

Straciatella di Bufala (v)

geröstetes Weißbrot, Aubergine, Wildkräutersalat
und Balsamico-Trüffelvinaigrette 15,70



SUPPE

Spargelcrèmesuppe (v)

mit Spargel, Bärlauchöl und Croûtons

9,50

GRÜNES

Bunte Blattsalate in Apfeldressing

mit Paprika, Gurke, Möhren und Brotchip

13,50

mit Streifen von der Hähnchenbrust
und gerösteten Kernen

+5,50

mit Schafskäse, Trockentomate und Oliven

+6,00

mit cremigem Burrata

+5,50



HAUPTSACHE

Tagliarini (v)

in Bärlauchrahm geschwenkt, getrocknete Tomaten,
Taggiasca Oliven und Parmesan

21,50

Cappelletti (v)

Pasta mit Bergkäse und Mascarpone gefüllt
Beurre Blanc, Feigenchutney, mariniertes Rucola und
italienischer Sommertrüffel

28,50

Frankfurter Grüne Soße (v)

gekochte Eier und kleine Kartoffeln in der Schale

17,50

Gebratener weißer Spargel (vegan)

Salsa Verde, Mandel-Chashewcrème, geröstete Brotcroûtons
und lila Kartoffelchips

26,50



Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Tagliarini in Bärlauchrahm geschwenkt mit weißem Spargel 33,80

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt

Schnittlauch Beurre Blanc, Erbsenpüree, Erbsen und Gnocchi 37,50

Sanft geschmorte Stelze vom deutschen Lamm

Thymianjus, Schnippelbohnen und Püree von weißen Bohnen 29,90

Rosa gebratener Rücken vom heimischen Reh oder Hirsch

(nach Tagesverfügbarkeit)

mit Brioche-Kruste gratiniert, Portweinsoße,
Frühlingsgemüse und Ricottaklößchen 44,50

Geschmortes Shortrib vom Irischen Rind

Rotweinsoße, gebackene Zwiebelringe, Schmortomate,
Babymais, Ofenkartoffel mit Sour Cream und
Salat in Apfeldressing 28,70



Rosa gegarter Kalbstafelspitz

deutscher weißer Stangenspargel in Rahm und Kräuterkartoffeln 28,50

KLASSIKER

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Bärlauch-Kräuterkruste gratiniert, Rotweinsoupe
dazu Bratkartoffeln und Schmandsalat 36,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat 20,90

Matjes „Hausfrauen Art“

Apfel, Zwiebel, Gurke in Schmand
und kleine Kartoffeln in der Schale 17,50



DESSERT

Pavlova & Erdbeere

Baiser mit Mascarpone-Vanillecrème, Crumble, Rhabarber

Erdbeersoße und Erdbeersorbet 12,80

Weißer Schokoladen-Kokos Panna Cotta

exotisches Fruchtkompott und Mangosorbet

10,50

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne

8,40

Schokolade & Erdnuss

Schokoladencrèmeux, Erdnusseis, double chocolate Crumble

und Schokoladen-Erdnuss Cookie

11,00

Kugel Sorbet des Tages

5,90

auf Wunsch auch vegan möglich