



Vorspeisen, Zwischengerichte & Suppen

Räucherlachstatar
Erbsencreme, Kalamansi, Minze & Zuckerschoten
16,50€

Knackiges Spargel-Mosaik von weißem & grünem Spargel
Joghurt-Espuma & Zitronenvinaigrette 14,00€
wahlweise gerne mit gebratener Garnele +2,50€

3 Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl mit geröstetem Baguette
10,50€

Consommé vom Rind
bunte Einlage, Tafelspitz & Klößchen
10,50€

Crèmesüppchen vom Spargel
Bärlauchaioli & Brotchips
9,50€

Salat

Kleiner Landgasthofsalat
4,80 €

Vegetarisch

Gebackener Kartoffel-Donut
Paprika-Feta-Salat, Basilikumpesto & schwarzer Knoblauch
23,00€



Hauptgänge

Steakhüfte vom Black Angus Beef unter Zwiebelkruste
Sauté von grünem Spargel & Tomate dazu leichtes Kartoffelpüree mit Olivenöl
35,00€

2'erlei vom Lamm -Rücken & Ragout-
kräftige Schmorsauce, weiße Bohnen & Chorizo
gebratene Kartoffel-Röllchen
33,00€

Sûpreme von der Perlhuhnbrust
kräftige Portweinjus
junger Spinat, gebratene Stein-Champignons & Fregola Sarda
29,50€

Lachsforellen-Filet auf der Haut gebraten
Verjus-Beurre blanc, Kartoffel-Girschragout &-öl
31,00€

Desserts

Mousse-Törtchen von Buttermilch
frische Erdbeeren, Kaffir-Limettenöl & Mojitosorbet // 13,00€

Süßes Glück
inklusive Kaffee oder Espresso & kl. Dessertüberraschung // 8,50€

„Omas Alibi“
Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne & karamellisierte Nüsse // 6,50€