



Saisonkarte

Vorspeise:

Bärlauchcrèmesuppe A,G,S 8€
-mit Räucherlachs D 10€

Grüner Weißkohlsalat mit würziger Bärlauchvinaigrette
Frühlingszwiebel | Gurke | Schnittlauch | Walnuss L,M,A,S
wahlweise - Hähnchenfiletstripes im Pankomantel G 16€
- Soja Chunks im Pankomantel vegetarisch G

Hauptgericht:

Dreierlei Semmelknödel „Tricolor“ mit Röstzwiebeln 25€
Spinat | Käse | Tomate auf Kräuter-Käsesauce A,C,G,L,M,S,O,U

Cordon Bleu mit Sauce Hollandaise 27€
dazu Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat A,C,G,L,M,S,O,U

Zarter Tafelspitz „Sous vide“ gegart 29€
an feiner Meerrettich-Schnittlauchsauce
mit Semmelknödeln und Endiviensalat mit Apfel A,C,G,S,M,O

Bardiert Seeteufelschwanz 38€
an Safransauce dazu Kohlrabigemüse und Gnocchi A,G,C,G,M,O,U

Marinierter Lammrücken mit Pistazienkruste 39€
auf Thymianjus an glasierten Karotten
und Frühlingszwiebel-Kartoffelgratin A,C,G,M,L,S,M,O,U

Nachspeise:

Kokosnussparfait 10€
auf karamellisierter Ananas und Kokoschips
A,C,G,M,L