

## Suppe & Vorspeisen

- Fruchtige hausgemachte Tomatensuppe mit gefüllten Ravioli **8,60 €**  
Mit Blütenhonig mariniertes Babyspinat dazu gebratene Garnele **13,90 €**  
Hausgemachter Gnocchi–Auflauf aus Süßkartoffeln & Frühlingsgemüse  
mit Büffelmozzarella gratiniert **12,80 €**  
Portion Brot **0,70 €**

## Hauptgang

- Gegrilltes Karree vom Kräuterlamm auf Harissapasta & Paprikaspalten **27,80 €**  
Gefüllte Kalbsrouladen mit Kräuterkartoffeln & Bohnenmousse **23,90 €**  
Frische Pestonudeln mit Garnelen-Büffelmozzarella-Spieß **22,80 €**  
Gebratene Kabeljau-Loins an Spinat-Linsentimbal & Senf-Kapernschaum **16,90 €**  
Gedünstete Forellenfilets an Paprika-Wacholdersalsa & Süßkartoffel Gnocchis **21,60 €**

## Vegetarisch

- Gemüseschmarren aus verschiedenen Gemüsesorten , was der Garten hergibt,  
dazu etwas Kräuterquark **17,50 €**

## Dessert

- Französische oder italienische Käseplatte mit hausgemachten Brot,  
Butterkreationen & selbstgemachte Marmelade **16,80 €**  
Zitronen-Sauerrahmmousse auf Fruchtspiegel **7,90 €**

Verschiedene Sorten Eis, auf Wunsch mit Sahne & frischen Früchten

„Ein Koch muss denken wie ein Wissenschaftler–Organisieren wie ein Buchhalter  
Anrichten wie ein Künstler–Und kochen wie eine Großmutter“

Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal