

## Suppe / Vorspeisen

Fruchtige hausgemachte Tomatensuppe mit gefüllten Ravioli 8,60 €  
Mit Blütenhonig mariniertes Baby-spinat & Spargel,  
dazu gebratene Garnele 13,90 €

Hausgemachter Gnocchi-Auflauf aus Süßkartoffeln & Frühlingsgemüse  
mit Büffelmozzarella gratiniert 12,80 €

## Hauptgang

Gegrilltes Karree vom Kräuterlamm auf Harissapasta  
& Paprikaspalten 27,80 €

Gefüllte Kalbsrouladen an Radieschen-Kartoffelrösti  
& Bohnenmousse 23,90 €

Frische Bärlauchpestonudeln mit Spargelspitzen  
& Garnelen-Büffelmozzarella-Spießen 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 hausgemachtem Brot, Butterkreationen  
& hausgemachte 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

