

KARFREITAG BIS  
OSTERMONTAG VON  
12:00 – 22:00 UHR

*Suppe*

**Bärlauchcremesuppe**

mit Zitronenschaum und frittiertem Rucola

14, 15

10 €

---

*Hauptgänge*

**Kalbsfilet**

in Rosmarin-Pistazien-Kruste auf Kartoffel-  
Maronenstampf mit dreierlei Karotten und Portwein-Jus

13, 14, 15, 20

28 €

\*\*\*\*\*

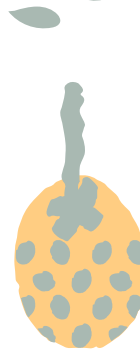
**Zander-Saltimbocca**

auf Kohlrabi-Risotto mit weißem Spargel

14, 15, 19

22 €





## Hauptgänge

### Hausgemachte Trüffel-Gnocchi

in Butter geschwenkt mit grünem Spargel

11.12.14

19 €

---

## Süßer Ausklang

### Zweierlei Rhabarber

Rhabarber-Mouse mit Rhabarber-Kompott

1, 4, 14

9 €

### Carrot Cake

mit hausgemachtem Eis

4, 11, 12

10 €

als Zusatzkarte zur a la carte Karte

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.  
Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten.  
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel  
oder deren Bestandteile haben,  
sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!  
Gern können wir histaminarm, glutenfrei, laktosefrei für Sie kochen!

#### Allgemeiner Verzehrhinweis

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr  
von rohem Fisch und tierischen Proteinen  
zu einem gesundheitlichen Risiko für Sie führen könnte.

