

Vorspeisen

Petersilienwurzelsuppe mit Gambas	9,50 €
Kalbstafelspitzkraftbrühe mit Bärlauch	9,50 €
Frühlingssalat	8,50 €
Tatar vom Schottischen Lachs auf Schnittlauchcreme mit Salaten umlegt	17,50 €
Carpaccio vom Yellow -Fin Thunfisch in Bärlauchvinaigrette	18,50 €
Salat von grünen Spargeln und jungen Möhrchen mit gebratenen Jakobsmuscheln	18,50 €
Tranchen von sauer gesottener Lammhüfte mit Kapernmarinade und Wildkräutern	17,50 €

Hauptgerichte

Entenbrust in Morchelrahmsobe mit Süß-Kartoffel- Stampf und Frühlingsgemüse	27,50 €
Kalbsteak auf gebratenen grünen Spargeln mit Rotwein-Butter und Kartoffelhaltern	26,50 €
Lammkarree auf Petersilien-Cous Cous mit Tomaten- essigjus und geschmorten Zwiebeln	29,50 €
Entrecôte mit weißen Bohnen, gedünstetem Ruccola Zinfandeljus und Butterpolenta	27,50 €
Lachsfilet auf schwarzem Veneré- Reis in Kurkuma- Pernodschaum und grünem Spargel	26,50 €
Skrei-Kabeljau auf Bärlauch-Graupen und Frühlingsgemüse mit Beurre Blanc	27,50 €