

---

## Vorspeisen

### **Karamellisierter Ziegenkäse** <sup>h, i, j</sup>

Rote Bete / Walnüsse

19,--

### **Carpaccio vom Rind** <sup>a, c, g, j</sup>

Zitronencreme / Parmesan / gebackener Spargel

21,--

### **Marinierter Lachs** <sup>a, d</sup>

Artischocken / Tomaten-Vinaigrette

19,50

### **Gebackene Garnele** <sup>a, b, c, g</sup>

Spargelsalat / Frankfurter grüne Sauce

22,50

### **Backhendl vom Mais-Stubenküken** <sup>a, c, j</sup>

Sauce Tatar

18,--

### **Bärlauch-Cremesuppe** <sup>b, g, i</sup>

Garnele

12,50

### **Tomatenkraftbrühe** <sup>a, c, g</sup>

Grüner Spargel / Parmesangrießnocken

12,50

---

---

## Hauptgänge

### **Wilder Zander / Garnele** <sup>d, g, i</sup>

Grüner Spargel / Butterkartoffel / Weißweinsauce  
34,--

### **Gebackener Kabeljau** <sup>a, c, d, g</sup>

Wilder Brokkoli / Rote Bete-Graupen / Senfsauce  
31,--

### **Zweierlei vom Lamm**

#### **Geschmorte Schulter / rosa gebratenes Filet** <sup>a, g, i, j, l</sup>

Artischocken / Kirschtomaten / mildes Kartoffel-Knoblauchpüree  
31,--

### **Wiener Schnitzel** <sup>a, c</sup>

Spargelsalat / Petersilienkartoffel  
29,--

### **Rumpsteak** <sup>g, i, l</sup>

Zucchini / Kartoffelgratin / Kräuterbutter / Pfefferjus  
33,--

### **Ragout vom Eifelreh** <sup>a, c, g, i, l</sup>

Rahmwirsing / Kartoffelklöße  
28,--

### **Zweierlei vom Kalb** <sup>g, i, l</sup>

#### **Medaillon & Kalbshaxenragout**

Grüner Spargel / Kartoffelpüree / Trüffeljus  
36,--

## Vegetarisch

### **Rote Bete-Graupen** <sup>a, g, i</sup>

Grüner Spargel / Meerrettich  
24,--

---

---

---

## Dessert

### **Karamellisiertes Schmand-Törtchen** <sup>a, c, g</sup>

Erdbeeren / Limette-Basilikumsorbet

12,--

### **Zweierlei Sorbet** <sup>a, h</sup>

Exotische Früchte

10,50

### **Unser Topfen-Rhabarber-Dessert im Glas** <sup>a, c, g</sup>

Crumble / Vanille

11,50

### **Schokoladentarte** <sup>a, c</sup>

Feigen / Feigen-Himbeersorbet

13,--

#### Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- a). Glutenthaltiges Getreide, b). Krebstiere, c). Eier, d). Fisch, e). Erdnüsse, f). Sojabohnen, g). Milch, h). Schalenfrüchte, i). Sellerie, j). Senf, k). Sesamsamen, l). Schwefeldioxid & Sulfite, m). Lupine, n). Weichtiere
-

---

### Aperitif Empfehlung

**Brogsitter Chardonnay Sekt / Gewürz-Zitronenessenz**

0,15l 7,--

### Menüempfehlung

**Marinierter Lachs** <sup>a, d</sup>

Artischocken / Tomaten-Vinaigrette

\*\*\*

**Spargelcremesuppe** <sup>a, g, i</sup>

Garnele

\*\*\*

**Zweierlei vom Kalb** <sup>g, i, l</sup>

**Medaillon & Kalbshaxenragout**

Grüner Spargel / Kartoffelpüree / Trüffeljus

\*\*\*

**Unser Topfen-Rhabarber-Dessert im Glas** <sup>a, c, g</sup>

Crumble / Vanille

**Ohne Suppe 59,--**

**Komplett 68,--**

### Spargelempfehlung

**Portion Stangenspargel** <sup>c, g</sup>

Butterkartoffeln

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

27,--

**Wahlweise dazu**

- zweierlei Schinken +8,--

- Wiener Schnitzel +11,50

- gebeizter Lachs +10,--

-gebackener Kabeljau +10,50

---

**Bei Speisen, die wir auf zwei Teller anrichten, berechnen wir 2,-- € Aufpreis.**

---