

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Kaninchen, gekeimte Linse, Bärlauch	€ 25,50
Burrata, Zitrusseitling, Erbsen-Kiwisalat	€ 22,00
Egli, Kartoffelmousseline, zweierlei Lauch, gepickelte Radieschen	€ 25,50
Lauwarm marinierte Kalbszunge, Spinatsalat, Kapernblatt	€ 25,50
Gemischter Salat	€ 13,50

SUPPEN

Lammessenz, Bärlauchflädle	€ 15,00
Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen, Wasabiknusper	€ 15,00

VEGETARISCHES

Auberginenpicatta, Tomatenlinguine, Zucchini Gemüse	€ 31,00
Geräucherte Kartoffel-Spargelbrick, Orange und Olive	€ 31,00

FISCHGERICHTE

Hechtklößchen, feine Nudeln, Spinat	€ 33,00
Seeteufel, Spargelrisotto, Limonen-Kerbeljus	€ 36,00
Lauwarm gegarter Lachs und sein Kaviar, Basilikum-Avocadostampf, Beurre-Blanc, Babymangold	€ 36,00

FLEISCHGERICHTE

Schweinefilet, Café de Paris, Kohlrabi, Rissolékartoffeln	€ 31,00
Nierenzapfen, Lauchbrot, Balsamicojus	€ 34,00
Gefüllte Perlhuhnbrust, Tomatenpolenta, Fenchel	€ 31,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 36,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 36,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 41,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 29,50

GOURMET-TRADITION

VORSPEISE

Marinierte Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme	€ 41,00
--	---------

HAUPTGERICHT

Lammrücken, Auberginen- Mille-feuille	€ 59,00
---------------------------------------	---------