

Vorspeise

Spargelschaumsuppe
Buttercroutons | Basilikumöl
8,90 €

Ceviche vom Saibling
Bergamotte | Gurke | Sesam | Avocado
16,90 €

Cremige Burrata
Rote Bete | Orange | Pinienkerne
13,90 €

Hauptgang

Galette forestière
gefüllter Buchweizencrepes
Pfifferlinge | Bergkäse | Ei | Wildkräutersalat
24,00 €

Caesar Salat
Romanasalat | Croutons | Speck | Parmesan
17,90 €

Handgemachte Ricotta Gnocchi
Grün-weißes Spargelragout | Sauce Hollandaise | Pecorino
23,00 €

wahlweise dazu gebratener Rinderrücken
+11,00 €

dazu unsere Weinempfehlung:
2022 Riesling „mal anders“, feinherb
Weingut Beurer
0,1 L – 4,50 €

Coq au vin in Weißweinsauce
Champignons | Wurzelwerk | leichter Kartoffelschaum
25,00 €

Dessert

Frozen Erdbeerdaiquiri | Vanillecreme | luftiger Basilikum
9,90 €

Brombeere | Kokos-Curry Eis | dunkle Schokolade
10,90 €