

Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT Hausdressing Rohkostsalate Kerne Kräuter	EUR 12
SPARGELCREMESUPPE Stückchen & Schnittlauch	EUR 11
JAKOBSMUSCHELN & GAMBAS Löwenzahnsalat Wildkräuter Salzzitrone	EUR 21
TARTAR VOM RINDERFILET von Hand geschnitten Wachtelei Mayo Kapern	EUR 24
GRÜNER SPARGEL ‚Radiesschen-Vinaigrette‘ Pochiertes Ei Kräutersalat Parmesan	EUR 16

Hauptgänge

TORTELLACCI ‚alla Sarda‘ hausgemachte Pasta Kartoffel-Pecorino-Minze-Füllung Tomate	EUR 18 26
WIENER SCHNITZEL Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	EUR 31
KALBSGESCHNETZELTES Cognacrahm hausgemachte Rösti	EUR 32
ENTRECÔTE Baby Karotten Blattspinat Pfeffersauce Pommes	EUR 38
HEILBUTT Frühlings-Morcheln Bärlauch-Gnocchi	EUR 39
PERLHUHNBRUST Bärlauch-Risotto Parmesan-Chip Konfi-Tomaten	EUR 32
LAMMRÜCKEN & RAZ EL HANOUT-JUS Kichererbsencrème Grüne Bohnen	EUR 39
TELLER MARKGRÄFLER SPARGEL Gemischter Schinken, Sc.Hollandaise, Mayonnaise	EUR 35
TELLER MARKGRÄFLER SPARGEL Paniertes Kalbschnitzel, Sc Hollandaise, Mayonnaise Neue Kartoffeln oder Kratzete	EUR 39

Dessert

ZITRUSFRÜCHTE & TOPFENMOUSSE Bergamotte	EUR 14
SCHOKOLADENMOUSSE Passionsfrucht-Kompott Joghurteis	EUR 14
AFFOGATO MULINO Vanille-Eis Espresso Rumlikör	EUR 10
SORBET VARIATION Hausgemachte Sorbets Bätterteig-Gebäck	EUR 12
ZITRONEN-TARTE Hausgemacht Meringuée	EUR 12

Frühlings-Menü

Jakobsmuscheln & Gambas

Löwenzahnsalat | Wildkräuter | Salzzitrone

oder

Grüner Spargel mit Radieschen-Vinaigrette

Pochiertes Ei im Kräuternest | Parmesan

Geräucherter Bachsaibling

Petersilienwurzel-Velouté

Lammrücken & Raz el Hanout-Jus

Kichererbsencreme | Grüne Bohnen

Zitrusfrüchte & Topfenmousse

Bergamotte

4-Gang Menü 81,00

3-Gang Menü 67,00