

## Vorspeisen

<b>GEMISCHTER SALAT</b> Hausdressing   Rohkostsalate   Kerne   Kräuter	EUR 12
<b>SPARGELCRÈME-SUPPE</b> Stückchen   Schnittlauch	EUR 11
<b>GAMBAS 'Black Tiger'</b> Wildkräuter   Salzzitrone	EUR 21
<b>GRÜNER &amp; WEISSER SPARGEL</b> Pochiertes Ei im Kräuternest   Radiesschen-Vinaigrette   Parmesan	EUR 16
<b>TARTAR VOM RINDERFILET</b> von Hand geschnitten   Wachtelei   Mayo   Kapern	EUR 24

## Hauptgänge

<b>CAPPELLACCI "hausgemacht"</b> Pasta gefüllt   Ricotta-Füllung   Limone   Salbei-Butter	EUR 22   26
<b>WIENER SCHNITZEL</b> Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	EUR 31
<b>KALBSGESCHNETZELTES</b> Cognacrahm   hausgemachte Rösti	EUR 32
<b>STRIPLOIN 'Black Angus'</b> Blattspinat   grüner Spargel   Café de Paris   Pommes	EUR 39
<b>HEILBUTT 'mediterran'</b> Kartoffeln   Kapern   Tomate   Knaolauch   Kräuter	EUR 38
<b>MARKGRÄFLER SPARGEL 'Teller'</b>	
- Gemischter Schinken, Sauce Hollandaise od. Mayonnaise	EUR 35
- Pochierter Lachs 'Schottland Wildfang', Sauce Hollandaise	EUR 38
- Paniertes Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise od. Mayonnaise	EUR 39

Dazu neue Kartoffeln oder Kratzete

## Dessert

<b>TIRAMISÙ</b> <i>'hausgemacht'</i>	EUR 11
<b>SCHOKOLADENMOUSSE</b> <i>'hausgemacht'</i> Passionsfrucht-Kompott   Joghurteis	EUR 14
<b>AFFOGATO MULINO</b> Vanille-Eis   Espresso   Rumlikör	EUR 10
<b>SORBET VARIATION</b> Hausgemachte Sorbets   Bätterteig-Gebäck	EUR 12
<b>ZITRONEN-TARTE</b> Hausgemacht   Meringuée	EUR 12

## Frühlings-Menü

**GAMBAS** *'Black Tiger'*  
Wildkräuter | Salzzitrone

*oder*

### **GRÜNER & WEISSER SPARGEL**

Pochiertes Ei im Kräuternest | Radiesschen-Vinaigrette | Parmesan

\*\*\*

### **SPARGELCRÈME-SUPPE**

Stückchen | Schnittlauch

\*\*\*

### **STRIPLOIN** *'Black Angus'*

Blattspinat | grüner Spargel | Café de Paris | Pommes

\*\*\*

### **TIRAMISÙ**

hausgemacht

EUR 78,00 4 Gänge

EUR 63,00 3 Gänge