

Vorspeisen

Carpaccio vom Barschfilet und Krebsen mit Frühlingskräutern
12,40

Geräucherter Tofu
auf pikantem Belugalinsensalat mit Sorbet von der Petersilie
11,80

Brust und Keule von der Wachtel auf dreierlei Tomatenconcassé
13,50

Suppen

Cappuccino von der Rispen tomate
mit Mozzarella-Spieß
6,90

Frühlingslauch –Kartoffelsüppchen
mit Kaviarpastetchen
7,20

Consommé vom Schwarzfederhuhn mit gefüllten Wan-Tan
6,90

Fisch

Saiblingsfilet mit Chioggia Bete, Bandnudeln und Krebschaum
18,10

Souffliertes Zanderfilet an Mousse von Melisse
mit Radieschenblätter auf roter Tagliatelle
18,90

Dorschfilet im Mangoldblatt
auf Zitronen-Mais-Törtchen
18,30

Fleisch

Rosa Entrecôte mit geschmolzenen Okraschoten,
dreierlei von der Süßkartoffel und Wildkräutersalat
19,80

Rosa Kalbsfilet im Kräutercrepe auf Karottencreme
mit Charlottenchutney und Kartoffelmuffin

21,20

Pastete und Carré vom Salzwiesenlamm auf Sellerie-Kartoffel-Püree
und Bohnen –Tomaten -Konfekt

19,90€

Vegetarisch

Zucchini-Ziegenkäse-Röllchen mit Tomatenpüree
auf Reibekuchen von Steckrübe und Karotte
16,50

Bärlauchrisotto mit gefüllten Mini-Paprika
und Schwarzwurzelchips
16,50

Dessert

Erdbeer-Frischkäse-Parfait
und Erdbeerpralinen
12,90

Blaubeer –Quark-Schnitte
und Blütenhonigeis
12,90

Daiquiri Creme und Kompott vom Rhabarber
auf Vanille
12,90

Käse

Blauschimmeltörtchen
mit glasierten Birnen
12,90 €

Französischer und deutscher Käse
12,90