

Menü Mai

TOMATEN TATAR | 10,50

Tomaten | Schalotten | Basilikum | Knoblauch | Röstbrot

GEBRATENES ZANDERFILET | 27,00

Zitronen Estragon Sauce | Kartoffel Spargel Gratin

oder

SPARGEL RAGOUT FIN | 19,00

Grüner und weißer Spargel | Kräutersaitlinge | Blätterteigpastete

ERDBEERSORBET | 9,00

Frische Erdbeeren | süßes Pesto | Mandelkrokant

wahlweise

3 – Gang Menü Fisch 44,50 Euro

3 – Gang Vegetarisch 36,50 Euro

Weinbegleitung (Aperitif, 3 Weine á 0,1l) für das Menü 24,00 Euro

Unsere Wein-Empfehlung:

2021 „Austrian Eagle“, Grüner Veltliner, Weingut Schloss Halbturn, Burgenland, Österreich

AUSTRIAN EAGLE Grüner Veltliner ist ein süffiger klassischer Grüner Veltliner mit einem dezent-feinen Schmelz. Säurebetonter Weißwein mit Aromen von Birne, gelbem Apfel, Grapefruit, Quitte sowie frischem Tabak und schwarzem Pfeffer.

0,75l | 40,00 0,1l | 6,00 0,2l | 11,50

„*einzigartig*“ à la carte

Zuerst oder nur so

PARMESANSUPPE | 8,50

Parmesan | Sahne | Basilikum Pesto | Croutons

CHAMPIGNON CREME BRÛLÉE | 9,00

Champignon | Weißwein | Ei | Muskat | Salat

KICHERERBSEN CRÊPE (vegan) | 10,00

gefüllt mit Petersilien Salat | marinierter Roter Bete | Limetten-Minze Creme

FELDSALAT MANCHEGO | 11,00

Feldsalat | Manchego | Mairübchen | geschmorte Tomaten | Rettich |
Feigendressing

MOHN-SPARGEL | 12,50

Spargel im Mohnmantel | Rucola | geschmorte Tomaten

FELDSALAT FORELLE | 16,00

Feldsalat | gebeiztes Forellenfilet | Mairübchen | Rettich | geschmorte Tomaten
Feigendressing

Satt und zufrieden

CREMIGE POLENTA (vegan) | 13,50

Polenta | Spargel | geschmorte Kirschtomaten | Rucola

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | 18,50

Kräuter-Basilikum Pesto | geschmorte Kirschtomaten | Zitrone | Parmesan

SCHELLFISCH À LA BORDELAISE | 28,00

Schellfischfilet | Kräuterkruste | Kartoffelpüree | Gurkensalat

PERLHUHNBRUST SUPREME | 25,00

Sautierter Spargel | Polenta | Gemüsejus

KALBSSCHNITZEL NATUR | 27,00

Gebratene Scheiben vom Kalbsrücken | Zitrone | Weißwein | Kartoffel-Tomatenragout

Hinterher oder nur Süßes

MOUSSE LÜNEBURG | 7,50

Karamell | Meersalzflocken | Heidekraut

MEDITERRANES SCHOKOKÜCHLEIN | 9,00

warmes Schokoküchlein | Rosmarin | cremiger Kern | Vanille-Eis

EISCREME/SORBET | je Kugel 3,00

- Vanille
- Schokolade
- Limette Basilikum

Gerne können Sie Ihr Eis mit Espresso oder Secco toppen