


SAISONKARTE


*servieren wir Ihnen zwischen 18.00 und 22.00 Uhr

VORSPEISEN

Cremige Bärlauch-Suppe 
mit knusprigen Croûtons und einem Sahnehäubchen serviert

Vorspeise 8.5


Hauptgang 13.5

Spargel-Schaumsüppchen 
mit grünem und weißem Spargel

Vorspeise 9.5

Hauptgang 15.5

SALATKREATION DER JAHRESZEIT

Spargelsalat mit Mozzarella di Bufala 
Buntes Blattsalatbouquet mit grünem und weißem Spargel, Büffelmozzarella,
Cherry-Tomaten und Pinienkernen an einer leichten Bärlauch-Vinaigrette,
serviert mit knusprigem Bärlauchbutter-Brot

Vorspeise 18.5

Hauptgang 26.5

Frühlingssalat mit Bärlauch-Fischknusperli
Knuspriges Zanderfilet im Bärlauchteig ausgebacken
dazu farbenfroher Salat vom Markt mit grünem und weißem Spargel
an Bärlauch-Vinaigrette, serviert mit Sauce Tartar

Vorspeise 23.-

Hauptgang 31.-

FRÜHLINGSHAFTE KOMPOSITIONEN

Flammkuchen „Geissenpeter“ 
Weisser und grüner Spargel, Ziegenkäse, Frühlingzwiebeln, Käsemix und Crème fraîche

24.5

Flammkuchen „Bärlauch“
Rohschinken, frische Bärlauch-Pesto, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Mozzarella und Crème fraîche

26.5

Tagliatelle mit Lachs und Spargel
Feine Nudeln mit Norweger Rauchlachs, grünem und weißem Spargel und Frühlingzwiebeln
begleitet von einer feinen Frischkäse-Sauce

29.5



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht