



DAS GRÖßERE MENÜ

Tatar von Saku-Thunfisch mit Avocado,
getrockneten apulischen Tomatenkirschen, Wasabicreme und Tobico

Hausgemachte Spargelnudeln
mit gebratener Riesengarnele in Zitronensauce

Seeteufel auf Kartoffel-Olivenölpüree
mit grünem Spargel

Rücken vom Salzwiesenlamm mit Kräuterkruste,
buntem Spitzpaprikagemüse und konfierten Kartoffeln

Milchschokoladenmousse
auf frischem Erdbeerkompott mit Vanillesauce
oder

Erlesene Käse

€ 139,00

DAS KLEINERE MENÜ

Tatar von Saku-Thunfisch mit Avocado

Hausgemachte Spargelnudeln

Rücken vom Salzwiesenlamm mit Kräuterkruste

Milchschokoladenmousse
oder

Erlesene Käse

€ 109,00

UNSER WIRTSHAUS-MENÜ

Rahm von frischem Spargel
mit Kerbel und Trüffelplins

Brust vom Perlhuhn in Frühlingsmorchelsauce
mit Leipziger Allerlei und Reiffenhäuser Butterkartoffeln

Sorbet des Tages
auf griechischem Sahnejoghurt

€ 62,00





VORSPEISEN

Bunter Spargelsalat mit Radieschen und Erbsenschoten auf Grünem Frankfurter Sauce-Mus mit gebackenem Lichtenhägener Ei	€ 19,50
Tatar von Saku-Thunfisch mit Avocado, getrockneten apulischen Tomatenkirschen Wasabicreme und Tobico	€ 28,00
Hausgemachte Spargelnudeln mit gebratenen Garnelen in Zitronensauce in Champagner	€ 28,00
Rahm von frischem Spargel mit Kerbel und Trüffelpilz	€ 19,00

HAUPTSPEISEN

Seeteufel auf einem Kartoffel-Olivenölpüree mit grünem Spargel	€ 48,00
Brust vom Perlhuhn in Frühlingsmorchelsauce mit Leipziger Allerlei und Reiffenhäuser Kartoffeln	€ 39,00
Rücken vom Salzwiesenlamm mit Kräuterkruste, buntem Spitzpaprikagemüse und konfierten Kartoffeln	€ 37,50

NACHSPEISEN

Quarkmascarponecreme auf frischer Rhabarber-Erdbeergrütze	€ 15,00
Sorbet des Tages auf griechischem Sahnejoghurt	€ 12,50
Milchschokoladenmousse auf Erdbeerkompott mit Vanillesauce	€ 16,00
Erlesene Rohmilchkäse vom Affineur mit Trauben und Früchtesenf	€ 19,00

Vegetarier sprechen uns bitte einfach an!
Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben,
werden wir entsprechend unseren Möglichkeiten
gern darauf eingehen.

Samstagmittags bieten wir zusätzlich
ein 3-Gang-Überraschungsmenü für 49,00 € pro Person
und ein 4-Gang-Überraschungsmenü für 65,00 € pro Person an,
die allerdings nur tischweise serviert werden!

HAUSGEMACHTE MARMELADE VON WILDEN ZWETSCHGEN UND MIRABELLEN
200 g Glas 4,00 €

