Frühlingskarte

Sonntag und Feiertag 12:00 bis 17:00 und 17:30 – 21:00 Uhr
Montag bis Samstag 17:30 – 21:00 Uhr

Vorspeisen

Bunte Tomaten I Garnele I Rhabarber 13,90
Tomaten-Hibiskus-Bouillon

Zucchini-Carpaccio 12,90 VEGAN
Paprikasalsa I Blattsalat I Estragon

Suppen

Frühlingsschaumsüppchen 9,30 VEGAN
eingelegte Radieschen

Klare Ochsenschwanzsuppe 10,00

Hauptgerichten

Filet-Tranchen vom Duroc Schwein 26,90
grüner Pfeffer I Trilogie von der Zwiebel I Bärlauchgraupen

Tri-Tip Steak 27,30
buntes Balsamico-Linsengemüse I Schupfnudeln

gebratenes Lachsforellenfilet 27,30
Beurre-Blanc I Schmorgurken I Wasabi-Kartoffelschaum

Seehecht 28,30
Kräuterseitlinge in Rahm I Wildkräuter I Dillknödel

Pilze à la Stroganoff 23,50 VEGAN
hausgemachte Tagliatelle

Dessert

Zitronen-Minzgranité 9,90
Schokolade I Erdbeeren I Minze

Mangomousse mit Passionsfruchtkern 11,20 VEGAN
Kokos I Limette I Koriander