Frühlingskarte

Montag-Freitag 15 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr & Samstag 14 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr
Sonntag und Feiertage 12 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr

Vorspeisen

🌿 Karotten-Thymianmousse 13,40
Süß-saurer Sellerie | Frühlingssalat

Variation vom Matjesfilet 13,60
Häckerle | Schmand-Dill | Paprika | Frühlingszwiebel

Suppen

🌿 Kohlrabi-Vanilleschaumsuppe 9,00

🌿 Radieschen-Süppchen 9,00

Hauptgerichte

In Butter konfiertes Zanderfilet 27,50
Lila Ur-Möhre | Graupenrisotto

Gebratenes Petersfischfilet 26,50
Buttersauce | gebackene Erbsennocken | Tomatenreis

Perlhunbrust „Ballotin" 28,10
Bärlauch | Artischocke | getrocknete Tomate | Pasta

Falsches Beef Wellington 29,50
Kalbsfilet | Duxelles | Serrano |
Zucchini | Kartoffel-Paprikataler

🌿 Udon-Nudeln 21,70
Dashi | Pak Choi | Röstzwiebel

Dessert

Savarin 10,50
Heidelbeergin | Rhabarbersorbet |
weißer Schokoladen-Espuma

Tonkabohnen-Panna Cotta 11,90
Granatapfeleis und -gel | Buttercrumble

Weinempfehlung
Maison MIRABEAU (Coteaux d'Aix-en-Provence)
X Rosé AOP
Cuvèe, trocken
Flasche 0,75l **36,10** Glas 0,2l **9,80**