

Post aus der Küche

Vorspeisen

Gebratene Saubt Jakobsmuscheln
Morchel / Erbse / Zucchini / Riesling € 16,50

Carpaccio vom Weiderling
Pflücksalate / Frühlingstrüffel / Parmesan € 14,50

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Kalbskotelett
mit geschmorten Schalotten, Nis,
Steddwäse Pommes und Pflücksalaten € 26,50

Rosa gebratene Barbarieutebrüst
mit Spargel aus dem Wald, Paprika,
Koriander und Zitronengrasrisotto € 24,50

Filet vom Kabeljau auf der Hautseite gebraten
mit Siebstöckelpüree, Morcheln
und grünem Spargel € 27,50

Liebe Gäste, wir sind gesetzlich dazu verpflichtet
gewisse Inhaltsstoffe zu kennzeichnen.
Gerne können wir Ihnen bei Bedarf eine
separate Auflistung.

Vorspeisen

Gebackenes Ousemei mit Trüffelcrème,
mariniertem Spargel und Kräutersalat € 12,50

Tatar von Rindfleisch mit kleinen Nöstis,
Salat und Kräuter-Crème-Fröche € 12,50

Schafkäse im Strudelblatt gebacken
mit getrockneten Gartentoumsten,
Rucola und grünem Spargel € 12,50

Düett von Yellow Fin Thunfische
Tataki & Sashimi mit Sojaemulsion,
Frühlingsalat und Wasabi € 14,50

Suppen

Spargel-Crème-Suppe
mit Croûtons und gebratenem Lachs € 9,00

Essenz von Kalb
mit Gemüse, Libianen Karvoni und Pilzen € 8,50

Stieger's Fischsuppe
mit Garnele, Edelfischnen und Aioli-Croûton
€ 10,50

