

APÉRITIF

Grapefruit Sour - Gin – Aperol- Grapefruitsaft – Orange Bitter 7,50

Gonzales – alkoholfrei – Maracuja-, Bananen- und Grapefruit - Blue Curacao 6,50

SUPPEN

Hummerbisque mit Cognac und Schöpfrahm 9,00

Soup of lobster with cognac

Geflügel-Zitronengrassesenz mit Geflügelaustern 7,50

Essence of lemon grass and poultry with poultry-oyster

VORSPEISEN

Gebratener Octopus mit Salat von Aubergine und Tomate

Rucola und Parmesanchip 15,50

Octopus with aubergine and tomatoes – argula and parmesan

Unser Shrimpscocktail in Thousand-Island-Dressing – Toast und Butter 14,50

Shrimp cocktail – toast and butter

Frühlingsalate mit roh mariniertem Spargel und Grapefruit 10,50

... **wahlweise mit hausgebeiztem Lachs** 14,00

Salad with marinated asparagus and salmon – or vegetarian

VEGETARISCHES GERICHT

Spargelmaultaschen an Bärlauchsoße – geschmelzte Kirschtomaten 15,50

Ravioli of asparagus with tomatoes

VEGANES GERICHT

Süßkartoffeltarte an mariniertem wilden Brokkoli 13,50

Tarte of sweet potatoes with broccoli

DESSERT

Topfenschaum auf Rhabarberkompott mit Erdbeersorbet und Schokoladenblättchen 12,50

Cottage cheese with strawberry-sorbet and groats of rhubarb

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Steinhauser-Bodensee Weinmanufaktur Müller-Thurgau *t r o c k e n* 5,60

Kühling Gillot GIRO Blanc *Cuvée t r o c k e n* 5,80

Roero Arneis – Nino Costa *Sarun - Piemonte bianco* 6,80

Domaine des Planes 'Le Sanglier` - Syrah & Grenache 5,80

KLASSIKER

Lammhäxle an Thymianjus – grüne Bohnen und Kartoffelgratin 18,00

Knuckle of lamb with beans and gratinated potatoes

Pariser Pfeffersteak – 200g – mit Cognac und grünem Pfeffer

dazu Strohkartoffeln 32,00

Peppered steak with shoestring potatoes

UNSERE SPARGELSPEZIALITÄTEN

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Bärlauchnocken 7,50

Cream of asparagus soup with dumplings of wild garlic

Ein Pfund deutscher Spargel aus der Pfalz

Neue Kartoffeln und Kräuterflädle

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 26,00

One pound of asparagus with potatoes-herbal pancake – butter or hollandaise

...auf Wunsch mit

Schinkenauswahl 7,50

Selection of ham

Wiener Schnitzel 100g vom Kalb 10,00

Breaded veal

Kleines Kalbsrückensteak 100g – „Nature“ 10,00

Steak of veal

Gebratene Wildlachsschnitte 100g 11,00

Wild Salmon

Filetsteak 100g 14,00

Fillet steak

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Kalbsbäckle an Lembergersoße – Frühlingsgemüse und Kartoffelsahnepüree 19,50

Cheeks of calf with vegetables and mashed potatoes

Feine Spaghetti mit Langostini – Garnelen und Spargel 26,00

Noodles with prawns – shrimps and asparagus

Wolfsbarsch-Sandwich gefüllt mit Coppa – Tomaten und Rucola

dazu cremiges Bärlauchrisotto 19,50

Sandwich of sea bass filled with ham – tomatoes and argula

STEAKS VOM HEREFORD RIND

Rumpsteak Ladies Cut 150g 18,00 Master Cut 250g 28,00

Filetsteak Ladies Cut 150g 28,00 Master Cut 250g 38,00

hausgemachte Kräuterbutter – Waffelkartoffeln oder Blattsalate

homemade herb butter – waffle potatoes or salad