

Saisonale Empfehlung

Rind | Spargel | Estragon ^{a1, c, g, m} 16,9

Fein geschnittenes Beef Tartare mit wildem Spargelsalat, Estragon-Crème und knusprigem Sauerteigbrot

Spargel | Kartoffel | Lauch | Schnittlauch | Mandel ^{g, h1} 8,5

Leicht gekühlte Vichysoisse aus weißem Spargel, Kartoffeln und Lauch, Schnittlauchöl und gerösteten Mandeln

Maispoularde | Morchel | Grüner Spargel | Bärlauch ^g 29,5

Gebratene Maispoularde an Morchelrahm mit grünem Spargel und gefüllten Bärlauch-Gnocchi

Karotte | Weißer Spargel | Bärlauch | Kartoffel ^{f, m,} *vegan* 22,5

Weißer Spargel mit Karottenlachs, Bärlauch-Hollandaise vom Seidentofu und neuen Kartoffeln

Kalb | Spargel | Kartoffel | Sauce Hollandaise | Ei ^{a1, c, g} 32,-

Kalbsschnitzel mit weißem und grünem Spargel, Petersilien-Kartoffeln, Sauce Hollandaise und pochierem Ei

Deutscher

Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln ^{a1, g, l}, wahlweise mit: Sauce Hollandaise ^{c, g}, zerlassene Butter *oder* *vegane* Bärlauch-Hollandaise vom Seidentofu ^{f, m} 24,-

optional dazu:

zweierlei Schinken: luftgetrocknet und gekocht ^{2, 3, 8} + 6,8

geräucherter Lachs ^d + 8,8

Erdbeere | Rhabarber | Baiser ^{c, g} 12,-

Knuspriges Pavlova mit Baiser und Vanillecreme, Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren



2024er Riesling

Weingut: Fetz, halbtrocken
feine Süße · dezente Säure · grüner Apfel

0,2 | 7,9 0,1 | 4,8