

APERITIFEMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

Limoncello^L, Rieslingsekt^L, Zitrone, Minze - 0,1 l - 8,50

Grahams Tawny Port^L, 10 Jahre, 20% 5 cl - 6,50

Prosecco^L

Borgo Molino Spumante Valdobbiadene,

Prosecco Superior DOCG, extra dry - 0,1 l - 6,50

PriSecco (alkoholfrei)

Rotfruchtig aus Wiesenobst, Sauerkirsche,

Schwarze Johannisbeere,

Manufaktur Jörg Geiger - 0,1 l - 6

Sparkling Tea

Essenz von Pfefferminze mit Limettensaft und Tonic

0,1 l - 6

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Mariniertes Carpaccio vom Rind,
Grana Padano^G, Blattsalat, geröstete Pinienkerne - 17

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Riesling-Estragon-Soße,
weißer Spargel – 19,50

Spargelsalat mit Walnuss Vinaigrette, Tomatenwürfel,
marinierte Blattsalate – 14

Gebratene Kräutersaitlinge, Tomatenbruschetta, marinierte
Blattsalate, Grana Padano – 16,50

Gebratene Riesengarnelen^B, Spargelsalat,
Basilikumpesto, Knusperbrot^{A-Weizen}, marinierte^L Salate
Vorspeise 19
Hauptgang 32

Bruschetta^{A-Weizen} mit Strauchtomaten, Basilikum, Grana Padano^G,
Salate - 13,50

Spargelcremesuppe^{G,L}, Croutons^{A-Weizen} - 9,50

FLEISCH

In Rot- und Portwein geschmorter Kalbstafelspitz^L,
buntes Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree^G - 32

Lammrücken unter der Kräuterhaube^{A-Weizen}, Portweinjus^L, Ratatouille,
gebratene Polentaschnitte – 33,50

Portion Stangenspargel, Schnitzel Wiener Art^{A-Weizen}
oder Schinken, zerlassenen Butter oder Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln - 32

Hausgemachte Perlhuhnravioli^{G,C,A-Weizen},
Spargel, Bärlauch^L-Schnittlauch-Soße^L, Grana Padano^G
Vorspeise 17,50
Hauptgang 27

VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffel-Ricotta Gnocchi^{C,G A-Weizen},
in Butter geschwenkt, Bärlauchsoße^G, Ratatouille,
Tomatenwürfel - 26

FISCH

Gebratene Maischollenfilets,
Gurken-Schmand^G-Salat mit frischem Dill,
Salz- oder Bratkartoffeln, zerlassene Butter – 32

Zanderfilet^{D,A} auf grünem und weißem Spargel, Bärlauchsoße^{G,L}
Kartoffelpüree^G - 33,50

DESSERT

Crème Brûlée^{C,G}, Vanille Eis^G, Früchte - 12

Erdbeer-Tiramisu im Glas, mit Mascarpone und Quark^G - 11

Dreierlei Eis^G mit frischen Früchten - 12

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne – 12

BEGLEITER ZUM DESSERT

Grahams Tawny Port^L, 10 Jahre, 20% 5 cl - 6,50

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa Marzadro^L 18 Lune, 41% 2 cl - 6

Waldhimbeere, Lantenhammer, 42% 2 cl - 5,50

KAFFEE

Espresso¹¹ oder Kaffee¹¹ - 3,50

Cappuccino^{G,11} - 4

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) gewachst |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 9) Aspartam-Phenylalaninquelle |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 10) mit Phosphat |
| 5) geschwefelt | 11) coffeinhaltig |
| 6) geschwärzt | 12) chininhaltig |

Allergene:

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| A) glutenhaltig | H) enthält Schalenfrüchte |
| B) enthält Krebstiere | I) enthält Sellerie |
| C) enthält Eier | J) enthält Senf |
| D) enthält Fisch, | K) enthält Sesamsamen |
| E) enthält Erdnüsse | L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite |
| F) enthält Soja | M) enthält Lupinen |
| G) enthält Milch | N) enthält Weichtiere |

Bitte informieren Sie den Service über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten

Menü

Gebratene Riesengarnelen^B, Spargelsalat,
Basilikumpesto, Knusperbrot^{A-Weizen}, marinierte^L Salate

Spargelcremesuppe^{G,L}, Croutons^{A-Weizen}

Zanderfilet^{D,A} auf grünem und weißem Spargel,
Bärlauchsoße^{G,L}, Kartoffelpüree^G

oder

In Rot- und Portwein geschmorter Kalbstafelspitz^L,
buntes Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree^G

Erdbeer-Tiramisu im Glas mit Mascarpone und Quark^G

4gang – 69,50

3gang mit Vorspeise und ohne Suppe – 60,50

3gang mit Suppe und ohne Vorspeise – 52,50

Vegetarisches Menü

Bruschetta^{A-Weizen} mit Strauchtomaten, Basilikum,
Grana Padano^G, Rucola

Hausgemachte Kartoffel-Ricotta Gnocchi^{C,G A-Weizen},
in Butter geschwenkt, Bärlauchsoße^G, Ratatouille,
Grana Padano^G

Crème Brûlée^{C,G}, Vanille Eis^G, Früchte

45