




Vorspeisen

Auberginen- Röllchen mit Bärlauch Frischkäse,
gefüllt an kleinem Couscous-Salat  € 8,90

Ziegenfrischkäse-Törtchen mit Bärlauch & Tomate 
an Blattsalaten mit Balsamico-Honig Dressing € 8,90

Carpaccio von rosa gebratenem **Roastbeef** mit
Frankfurter Grüner Soße , Kresse und Wachtel Ei € 10,80

Suppe

Bärlauch- Cremesuppe
mit Crôutons  € 6,50

Tagessuppe ...bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.

Vegetarische Kost

Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.



Salatklassiker

Großer Salatteller mit gerösteten Mandeln, Apfelspalten
& gebratenen, marinierten **BIO-Hähnchenbrust- Streifen** € 16,90

Großer Salatteller mit gebratenen **Rumpsteak- Streifen**
& Champignons € 15,90

Großer Salatteller mit Zweierlei gegrillten **Fischfilets** € 15,90

Zu den Salaten reichen wir Ihnen Baguette

Pasta

Bärlauch- Pasta mit **Frühlingsgemüse**,
& Sesam- Hähnchen Streifen € 14,60

.....gern auch **vegetarisch** ohne Hähnchen (✓) € 10,50

Für den kleinen Hunger


„Toasti „

Kleines Rumpsteak auf Toast mit Rahm-Champignons
& Käse überbacken, Salatgarnitur € 16,80

Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.



Hauptgerichte

Feines Bärlauch-Risotto mit Argentinischen Rotgarnelen aus Wildfang und geschmolzenen Kirschtomaten	€ 18,40
.....gern auch vegetarisch ohne Garnelen 	€ 13,20
Knusperente „Thai style“ auf Wok-Gemüse in pikantem Kokosmilch-Thai Curry mit Duftreis	€ 16,40
Kalbs- Entrecôte auf Morchelrahmsoße mit Frühlingsgemüse & Kartoffel-Nuss Krapfen	€ 22,50
Rosa gebratene Lammhüfte auf Thymianjus mit Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 22,50
Hausgemachter Backfisch an Kartoffel-Gurken Salat mit RemouladensöÙe	€ 15,60
Rumpsteak (220g) mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter	€ 18,50
Portion Pommes frites oder Bratkartoffeln	€ 3,50
Portion Süßkartoffel Pommes	€ 4,90
Beilagen-Salat (zum Gericht)	€ 4,50

Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.



Desserts

*Es ist besser, Genossenes zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nichts genossen hat.
Giovanni Boccaccio*

Maracuja-Sorbet mit Malibu	€ 5,20
Heidelbeer-Sorbet mit „Finnlandia Wodka“	€ 5,20
Mango-Sorbet mit Brasilianischem Passionsfrucht Likör	€ 5,20
Schichtwerk von Griechischem Joghurt & Beeren mit gerösteten Kokos Raspeln	€ 6,50
Hausgemachter Schokokuss mit weißer Schokomousse gefüllt und dunkler Belgischer Schokolade überzogen	€ 8,60
Parfait von weißer Schokolade mit Tonkabohne und Rhabarber Kompott	€ 8,40
Dessertvariation für Unentschlossene !von jedem etwas! (mit einer Sorte Sorbet)	€ 12,80

Oder soll es lieber ein Eis sein? Dann fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte