

Vorspeisen

Rahmsüppchen von frischen Frühlingskräutern mit Lachsklößchen

6,50

Forellenmousse im Glas serviert mit Wildkräutersalat

7,50

Burrata auf zweierlei Tomate, Pesto und Balsamico

9,50

Bunte Salatschüssel

6,50

Hauptgänge

Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit grünem Spargel, hausgemachten
Maccaire-Kartoffeln und Morchelrahmsauce

23,50

Confiertes und kurzgebratenes vom Lamm auf
feinem Schmorgemüse und Kartoffelgratin

24,50

Lachs-Saltimbocca auf Bärlauchrisotto mit Safranschaum

23,50

Hausgemachte Kartoffel-Bärlauchknödel auf Spargelragout,
mit Balsamico und Tomatensugo

16,50

Dessert

Weißer Schokoladenschnitte mit Himbeergelee, Pistazienmacaron und offenen Pralinen

8,50

Vanille-Bayrisch-Creme mit Erdbeer-Zitronengras-Gelee und einer Kugel Fruchtsorbet

8,50