



### Vorspeisen

Aufgeschäumtes Bärlauchsüppchen

6,50

Burrata auf Paprika-Safrangel mit Pesto und Frühlingsblüten

7,50

Sashimi vom hausgebeiztem Lachs mit zweierlei Wasabi und Wildkräutersalat

9,50

Bunte Salatschüssel

6,50

### Hauptgänge

Sanft geschmorte Lammhaxe, serviert mit Bohnencurry und Couscous

19,50

Kalbsrücken „sous Vide“ unter der Bärlauchkruste auf Spargelragout und Kartoffelgratin

24,50

Gebrautes Lachsfilet auf Spargelragout und Kräuterkartoffeln

23,50

Hausgemachte Gnocchi in Bärlauchpesto geschwenkt mit Kirschtomaten  
und Büffel-Mozzarella

16,50

### Dessert

Ofenfrischer Kirschcrumble mit Vanilleeis

8,50

Schwarzwälder Kirsch Törtchen auf Portweinkirschen und Kirschorbet

8,50