



GENIESSEN UND FEIERN MIT FLAIR

Vorspeisen

Bunter Frühlingsalat  
Balsamico Vinaigrette / Karamellisierte Kerne / Gemüse  
6,50 EUR

Bärlauchcappucino  
6,50 EUR

Bärlauchcappucino mit Jakobsmuschel  
10,50 EUR

Rindercarpaccio „Cipriani“  
Frühjahrestrüffel / Rucola / Parmesan  
13,50 EUR

Sashimi vom Thunfisch  
Wasabigurken / Edamame / Spicy Majo  
15,50 EUR

Hauptgänge

Lammkarré „rosa gebraten“ unter der Kräuterkruste  
Bohnencassoulet / Kartoffel / Rosmarin-Portwein-Jus  
28,50 EUR

Geschmorte Ochsenbacke  
Polenta / Peperonata Gemüse  
24,50 EUR

Gebratenes Saiblingsfilet  
Spargel / Kartoffel / Bärlauch / Hollandaise  
24,50 EUR

Risotto „Cacio e pepe“  
Wildkräuter  
14,50 EUR

Dessert

Rhabarber-Tiramisu  
8,50 EUR

Valvhona Schokoladenmousse mit frische Beeren  
8,50 EUR