

## Vorspeisen

### *Geräuchertes Forellenfilet*

*auf süß - saurem Fenchelsalat mit Chili - Croûtons <sup>(8)</sup>*

€ 16,90

### *Confierte Garnelen*

*mit Blattkräutern, Knoblauchbrot und gebeiztem Eigelb <sup>(8)</sup>*

€ 16,90

## Suppen

### *Weißer Bohnenrahmsuppe*

*mit gebackenem Parmaschinken <sup>(8)</sup>*

€ 7,90

### *Apfel - Currysuppe*

*mit gebeizter Jacobsmuschel <sup>(8)</sup>*

€ 7,90

## Zwischengericht

### *Ziegenkäse Flammkuchen*

*mit Frühlingszwiebeln, Walnüssen und Thymian - Honig <sup>(1,8)</sup>*

€ 16,90

## Fleisch

*Rosa gebratener Lammrücken an Rotweinjus  
mit Bohnenbündchen und Herzoginkartoffeln <sup>(1,3,8)</sup>*  
€ 24,90

*Roulade vom Kalb „a la Saltimbocca“  
mit geschmorter Zucchini und Kräuterrisotto <sup>(8)</sup>*  
€ 23,90

## Fisch

*Mariniertes Lachsfilet  
mit Schmorgurken und Kartoffel - Tomatenstampf <sup>(1,8)</sup>*  
€ 24,90

*Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
mit Kartoffelpüree und karamellisierten blauen Trauben <sup>(1,8)</sup>*  
€ 25,00

## Vegetarisch

*Gebackener Camembert auf Pfannengemüse  
mit Basilikumpesto <sup>(8)</sup>*  
€ 15,90

*Gebratene Gnocchi mit Spinat und Kurkuma Hollandaise <sup>(1)</sup>*  
€ 16,90

## Vegane Gerichte

*Linsenkroketten  
auf Pak Choi mit Hummus*  
€ 16,90

## Dessert

*Hausgemachtes Basilikumeis  
mit Erdbeerragout und Mandeln <sup>(8)</sup>*  
€ 8,90

*Hausgemachter Kirsch - Käsekuchen  
mit Vanilleeis und Früchten <sup>(1,8)</sup>*  
€ 8,90