

kalte & warme Vorspeisen

Chicorée- Spinatsalat mit Champignons, Radiesschen, Blaubeeren und Granatapfel an einer Akazienhonig-Vinaigrette	17.50	V
Kabis- Apfelsalat mit Pekannüssen, Thaibasilikum, Chili-Limettdressing wahlweise mit gebratenem Scampi	17.00 21.50	V
Warmer Frühlings-Gemüsesalat mit Feta, gerösteten Kichererbsen und Bärlauch	18.50	V
Hausgemachte Frühlingsrollen mit „Spargel-Flusskrebsfüllung“ dazu Erdbeer-Frühlingszwiebelrelish und kleinem Kräutersalat	20.50	
Entenlebermousse- und Crème brûlée mit Calvados-Apfelchutney und warmem Brioche	29.50	
Warmes Kartoffelespuma , pikantes Rindstatar, geröstete Zwiebeln, dazu kleines Wachtelspiegelei und getoastetes Vollkornbrot	25.00	
Markbein gekocht am Stück mit Fleur de sel dazu Kräutersalat	12.50	
Feinste Ravioli mit Spargel-Ricottafüllung, ofengetrockneten Tomaten und Salbeibutter	22.00/34.00	V
Hausgemachte Ricotta-Mandelgnocchis mit frischer Bärlauchpesto	23.50/35.00	V

Suppen

Peperoni- Rosmarinessenz mit Safran-Eierstich	12.50	V
Erbsen-Minzsuppe mit gebratener Riesencrevette	14.00	

„V“ sind Gerichte für „Vegetarier oder Veganer“