



Unsere Empfehlungen der Woche | Our recommendations of the week

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot
Our self-pickled mixed olives with crispy bread



€ 9,90

Unsere hausgemachte Frühlingslimonade
mit Holunderblüten, Waldmeister und Limetten

Our homemade spring lemonade with elderflowers, woodruff and limes

0,30 l € 5,50

Cremesuppe vom jungen Bärlauch mit Spargel
Cream soup of young wild garlic with asparagus

€ 9,80

Gebratenes Filet vom Buntbarsch
mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln
Fried fillet of tilapia with asparagus vegetables
and boiled potatoes

€ 38,00

In Rotwein geschmorte Keule vom schottischen Salzwiesen-Lamm
mit Kartoffelgnocchi und Spargel

Leg of Scottish salt marsh lamb braised in red wine
with potato gnocchi and asparagus

€ 38,00

Bärlauch-Ravioli mit Spargel-Ragout
Wild garlic ravioli with asparagus ragout

€ 24,00

Hausgemachter Crumble vom regionalen Rhabarber mit Mandel-Eis
Homemade crumble of regional rhubarb with almond ice cream

€ 13,00