

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