

FRÜHLINGS SPECIALS

VORSPEISEN / SUPPEN

VARIATION VOM SPARGEL A, C, G, O
ERDBEERE / HOLUNDER / GETREIDE

14,50 €

BÄRLAUCHCREMESUPPE A, G, L, O
TRAMEZZINI / TOPFEN

7,50 €

HAUPTSPEISEN

SEESAIBLING

BÄRLAUCH / SPARGEL / RISOTTO L, O, D, G

27,00 €

SOLOSPARGEL

 C, G, O

MIT PETERSILIENKARTOFFEL UND SAUCE HOLLANDAISE

15.50 €

... MIT WIENER SCHNITZEL VOM KALB	A, G, C, L	€ 26,00
... MIT GEKOCHTEN BEINSCHINKEN		€ 19,00
... MIT IKARIMI LACHS	D	€ 24,00
... MIT KALBSKOTELETT		€ 28,00
... MIT RINDERFILET	160G	€ 32,00

DESSERT

SAUERRAHM

LIMETTE / ZITRONENMELISSE A, G, L, O

12,00 €

FRÜHLINGS SPECIALS

STARTERS / SOUPS

VARIATION OF ASPARAGUS A, C, G, O

STRAWBERRY / ELDERBERRY / GRAIN

14,50 €

CREAM OF WILD GARLIC SOUP A, G, L, O

TRAMEZZINI / CURD CHEESE

7,50 €

MAIN COURSES

ARCTIC CHAR

WILD GARLIC / ASPARAGUS / RISOTTO L, O, D, G

27,00 €

SOLO ASPARAGUS C, G, O

WITH PARSLEY POTATO AND SAUCE HOLLANDAISE

15.50 €

... WITH ESCALOPE OF VEAL A, G, C, L

VIENNESE STYLE

€ 26,00

... WITH BOILED LEG HAM

€ 19,00

... WITH IKARIMI SALMON D

€ 24,00

... WITH CUTLET OF VEAL

€ 28,00

... WITH FILET OF BEEF 160G

€ 32,00

DESSERT

SOUR CREAM

LIME / LEMON BALM A, G, L, O

12,00 €