

## VORSPEISEN

Spargelmousse mit  
*Lachsforelle* in Kaffee-Pfeffer-Weinbrand-Beize <sup>CDGO</sup>  
11€

Karamellierter Rhabarber mit Babyspinat und *Schafskäse* <sup>GHO</sup>  
8€

*Gänse-Rillette* mit frischem *Bauernbrot* <sup>A</sup>  
10€

## SUPPEN

Klare Gemüsesuppe mit *Lachsforellen-Bärlauchfrittaten* <sup>ACDGL</sup>  
6€

Kohlrabicremesuppe mit marinierten Radieschen <sup>GLO</sup>  
6€

## HAUPTSPEISEN

Gebackene *Hühnerbruststreifen* auf weißem Spargel  
mit Petersilien-Buttersauce <sup>ACFG</sup>  
16€

*Rinderfilet (220g)* mit Bärlauchkruste  
Bärlauch-Gnocchi und Frühlingsgemüse <sup>AFG</sup>  
36€

*Schweinefilet* mit cremiger *Senfsauce*  
*Vollkorn-Bandnudeln* und Frühlingszwiebel <sup>ACGM</sup>  
17€

*Saibling* auf Gurken-Vodka-Schaum  
mit dreierlei Püree <sup>DGML</sup>  
23€

Mit *Ricotta* und Spargel gefüllte *Gnocchi*  
in grüner Spargelpesto <sup>ACGHO</sup>  
16€

## DESSERT

Rhabarber-Törtchen mit Blätterteig <sup>AG</sup>  
7€

Mandeltorte mit Salz-Karamellsauce <sup>H</sup>  
8€



Alternativen aus rein pflanzlichen Zutaten finden Sie auf unserer veganen Speisekarte.



A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O Schwefeldioxid und Sulfite P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

WIR SIND „WIRTSCHAUSFÜHRER“ AUFSTEIGER DES JAHRES 2022

