




## EINSTIEG

- Kartoffelterrine** 16  
Radieschenvinaigrette | Bärlauch-Mayonnaise
- Geräucherter Aal** 19  
Safran | süß-sauer eingelegtes Gemüse | Kräutersalat
- Vitello Forello- Rosa gebratene Kalbshüfte** 17  
Kapern | Salzzitrone | Frühlingssalat
- Pochiertes Landei** 14  
Grüne Sauce | Sauerampfer | Kartoffelschaum



## FLÜSSIGES

- Kartoffel-Bärlauchsuppe** 10  
Bärlauchöl | geröstete Kerne 
- Consommé vom Weiderind** 14  
Wurzelgemüse | Rinderbrust | Hausgemachte Nudeln



## HAUPTGANG

- Gebratener Waller** 35  
Tandoori | Basmatireis | Frühlingsgemüse
- Bio-Zitronenhuhn vom Steingrubenhof – Brust und Keule** 38  
Salbei | Karotte | Polenta
- Gebratener Dry Aged Schweinerücken** 29  
BBQ-Jus | Süßkartoffel | Frühlingsslauch
- Bärlauch-Gnocchi** 30  
Romana-Salat | gerösteter Brokkoli | Haselnuss 
- Perlgraupen- Ragout** 26  
weißer Basilikumschaum | Piluweri- Frühlingsgemüse | Champignon



## DESSERT

- Rhabarber-Schokoladen Schnitte** 16  
Zitronensorbet | Melisse | confierter Rhabarber
- Pavlova** 16  
Baiser | Crème Chantilly | Cassis Sorbet | Ganache
- Mousse au Chocolat von Bio Valrhona Schokolade** 10  
am Tisch serviert 