

MÄRZ

FRÜHLINGSERWACHEN

Kulinarisches der Saison mit Kreationen aus Bärlauch und frischen Kräutern

Bärlauchcremesüppchen ^{a, g} mit Croûtons	5,50 €
Frühlingssalat ^g mit Wildkräutern, Babyspinat und karamellisiertem Picandou, fein mariniert mit Himbeerdressing	13,00 €
Frische Tagliatelle ^{a, c, h} in Brunnenkresse-Pesto mit luftgetrocknetem Schinken und Grana Padano Spänen	12,80 €
Zanderfilet ^{a, g, d} unter einer Kartoffel-Bärlauchhaube mit dreierlei Kohlröschen und Kräuter-Bechamel	14,90 €
Rinderhüftsteak ^{c, j} mit Rosmarinkartoffeln, Bärlauchremoulade und Salatbukett	15,90 €
Brüsseler Waffel ^{a, c, g, h} an Rhabarber und Kokos Crispy Eis	6,50 €

TIPP!

Genießen Sie einen frischen Weißwein zur leichten Frühlingsküche.

Amanecer, trocken

saftig und frisch

mit den herrlichen Aromen tropischer Früchte

0,25 l 3,90 €