

# Speisekarte

	Ganze	/ Halbe Portion
<i>Spargel mit Gemüsevinaigrette Roastbeef und Bachkressenmayonnaise</i>		21,00 €
<i>Hummertatar auf Guacamole mit Wachtelei und Bärlauch-Creme</i>		28,00 €
<i>Sülze von der Spanferkelhaxe mit eingelegten Zwiebeln, Radieschen und Schnittlauchcreme</i>		14,50 €
<i>Spargelcremesuppe mit gebratenen Lachs</i>		16,50 €
<i>Bärlauchsuppe mit gebratener Garnele</i>		16,50 €
<i>Halber Hummerschwanz mit Knoblauch im Ofen gebacken</i>		30,00 €
<i>Spinatravioli mit Jakobsmuscheln</i>		24,00 €
<i>Steinbutt mit weißer Buttersoße, Kartoffelschaum und gebratenen Pilzen</i>	45,00 € / 27,50 €	
<i>Grüner und weißer Spargel mit Kalbsfilet, Spargelrisotto und Morchelrahmsoße</i>	44,00 € / 27,00 €	
<i>Lammrücken mit Kräuterkruste, Bohnen und Kartoffelgratin</i>	45,00 € / 27,50 €	
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Steckrübengemüse</i>	32,00 € / 21,00 €	
<i>Erdbeersalat mit Vanilleeis</i>		15,00 €
<i>Creme Brûlée mit Schokoladenschaum und gesalzenem Karamelleis</i>		17,50 €
<i>Dessert „Gabriele“ Weiße Schokoladenkugel mit Erdbeercremefüllung, Rhabarbergrütze und Minzeis</i>		18,50 €

*schöner essen  
schöner trinken  
schöner feiern*

## **Menü 1**

*Dreierlei Küchengruß*

*Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen*

*Geschnitztes Schweinefilet mit Rösti und Salat*

*Rhabarbergrütze mit Vanilleeis*

**39,50 €**

## **Menü 2**

*Dreierlei Küchengruß*

*Wildkräutersalat und Bärlauch-Creme mit Budin noir-Strudel*

*Zander mit Bärlauchrisotto*

*Tournedo vom Rinderfilet mit Spargel*

*Erdbeersalat mit Vanilleis*

**87,00 €**

## **Menü 3**

*Dreierlei Küchengruß*

*Entenleberterrinen mit Apfelsalat*

*Hummersuppe*

*Steinbutt mit weißer Buttersoße*

*Jakobsmuschel mit Chorizo und Karotten-Chilli-Püree*

*Wachtelbrust mit getrüffeltem Kohlrabi*

*Lammrücken mit Kräuterkruste*

*Crème Brûlée mit Schokoladenschaum und gesalzene Karamelleis*

**125,00 €**

*schöner essen  
schöner trinken  
schöner feiern*