

### KNABBEREIEN:

EAT | NUTS Nussmix 100g | 7.50  
Marinierte gemischte Oliven | 7.50

### APÉRO DES ABENDS:

Muskat-Tonic-Spritz | 8.00  
Weingut Fritz Waßmer Petit Grains  
Alkoholfreier Hugo | 6.50

## DINNER

### VORSPEISE

Rinder Bresaola, Coleslaw, Senf-Mayonnaise & Pflücksalat  
Geräucherter Lachs, Meerrettich, Brioche & Honig-Senf-Dressing  
Bunter Frühlingssalat, eingelegtes Gemüse, Beete & Joghurt

### SPECIAL

Schlatter-Spargel im Crêpe, Coppa & Kräutercreme

### ZWISCHENGANG

Kartoffel- & Liebstöckelcremesuppe  
Spinat-Ricotta-Ravioli, Bärlauch-Pesto & Parmesan (nur als Zwischengang erhältlich)

### HAUPTGANG

Ragout vom Mai-Bock, Frühlingsgemüse & Knöpfe  
Filet vom Steinköhler, Chorizo, Bohnen & Zitronen-Knusper  
Geröstete Blumenkohl, „Couscous“, Linsen-Curry-Püree & Cashews

### SPECIAL

Thymian geröstete Perlhuhnbrust, grüner Spargel & „Triple-cooked Chips“

### DAZU ALS EXTRA BEILAGE

Bunter Salat mit Apfel & eingelegtem Gemüse | 7.00

### DESSERT

Unser Tiramisu  
Vanille-Tartelette, Rhabarber, Erdbeeren, Sauerampfer & Pistazien  
Schokoladenmousse, Brombeeren, Mandeln & Beeren-Sorbet  
Sorbet- Variation: Beeren, Campari-Orange & Passionsfrucht  
Käsevariation – siehe separate Karte + 6.00

3 GANG | 62,00

4 GANG | 70,00

5 GANG | 82,00 4 Gang und Käse aus der Region