

Apero: Schwarzer Hugo

Prosecco / Minze / Limette / Schwarze Johannisbeere 7,50€

Aberdmenü

Spargelkrenesüppchen

Grüner Spargel / Chorizo / Bärlauchöl 10€
zoe zoe zoe

Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein

in Thymian Gemüsesugo / mediterranes Gemüse/ Bärlauchstampf 25€
zoe zoe zoe

Lauwarmer New York Cheesecake

hausgemachtes Brombeerrahmeis / frische Beeren 13€

3 Gänge Menü 36€

Veggi: Getrüffelte Gnocchi

Wilder Spargel / junger Spinat / gehobelter Wintertrüffel / Parmesanspäne 21€/26€

Skreifilet vom Grill, gefangen vor den Lofoten

Spargelbratkartoffeln von dreierlei Spargel / Bärlauchpesto / Parmesanspäne 28€

Filet von der Dorade Royal auf der Haut gebraten

Cremiges Bärlauchrisotto / Mairübe / halbgetrocknete Tomaten / Parmesan 25€

Low Carb: Gegrilltes Steinbeißerfilet

„alte Tomaten“ aus dem Ofen / „Zucchinitagliatelle“ / Pesto / Parmesanspäne 24€

Medaillons vom französischem Kalbsfilet

Limonenrahm / wilder Spargel / frische Pasta 28€

Filet vom Wasserbüffel mit

Bärlauch und Parmesan gratiniert

Pinotsoße / Spargelbratkartoffeln von dreierlei Spargel 39€

Weinempfehlung: Hammel & Cie „Rock Me Amadeus

Sauvignon Blanc-Grüner Veltliner 2020er / trocken / Pfalz 0,2l 9,80€ / 0,75l 31€