



Baguette und Apfel-Zwiebelschmalz servieren wir immer vorweg ...

Vorspeisen

fruchtige Tomatensuppe
mit Kräuteröl und Kernen

7,40 €

Matjesfilet auf gebuttertem Körnerbrot
Äpfel/ Gurke/ Zwiebeln

10,90 €

Rindercarpaccio
mit Parmesan & Olivenöl

12,90 €

Hauptgerichte

frischer Braunschweiger Spargel
braune Semmelbutter
gebratenes Lachsfilet
Hummersauce
Kräuterkartoffeln

31,90 €

frischer Braunschweiger Spargel
braune Semmelbutter
Schnitzel vom Schweinerücken
Calvadossauce
Kräuterkartoffeln

31,90 €

gebratenes Lammfilet
Pfefferbutter
Schmorgemüse & Rösti

28,90 €





Als Fleischloses Hauptgericht empfehlen wir

Pasta mit gebratenem grünen Spargel
Gemüsepesto
Parmesan und geröstete Kerne

19,90 €

Dessert

Überraschungsdessert mit 3 kleinen Süßspeisen (alkoholfrei)

7,90 €

Limoncello- Eistartufo
Erdbeerpürée

7,90 €

„klein & beschwipst“

1 Kugel Stracciatellaeis mit Eierlikör (14 Vol Alc.)

4,20 €

„flüssiges Dessert“

doppelter Espresso/ 1 Schokoladentrüffel
& 2cl Grappa Limousin von der Distillerie Francoli/ Piemont

9,40 €



MENÜ



Baguette & hausgemachtes Schmalz

Rinderkraftbrühe
mit Spargel
und Eierstich

Poulardenbrust
mit Kräuterkruste
auf Pasta mit gebratenem grünen Spargel
Gemüsepesto

Überraschungsdessert
mit 3 kleinen Süßspeisen

im Menü 38,00 €

... auch einzeln zu bestellen

