

Saisonkarte

Vorspeise

Bärlauchcremesuppe mit gebratener Garnele & Spargel	7,50 €
Carpaccio vom Hering mit Fenchel, Kapern & Orange an Rote Beete Dressing	10,90 €
Spargel-Rhabarber Salat mit Räucherlachs auf Frühlingserbsencreme	12,00 €
Kalbstatar mit Wachtelei auf Kartoffel-Trüffelpüreealer	13,80 €

Hauptspeise

Spargel-Rhabarber Pizza mit Ziegenkäsecreme, Peperonisalami Bärlauch und gekochtem Ei	14,50 €
Ravioli gefüllt mit Lamm & roter Paprika, geschwenkt in Weißweinsauce mit gebratenen Artischocken, Zucchini, schwarzen Oliven & getrockneten Tomaten	14,50 €
Tortellacci gefüllt mit Bärlauch & Spargel in Pernodsoße mit gebratenen Frühlingszwiebeln, Lachsfiletwürfel & Burratacreme	14,90 €
Gefüllte Sepia nach Apulischer Art geschmort, in einer leichten Tomatensoße auf Kartoffel-Erbsenpüreealer	19,50 €
Geschmorte Kaninchenkeule in Tomatensoße, mit Paprika, Artischocken, schwarzen Oliven & Rosmarinkartoffelspalten	20,50 €
Gegrillte Seezunge mit Spargel Nudeln in Orangesauce & Pistazien	28,50 €
Gegrillter Lammrücken (ohne Knochen) auf gebratenen Ziegenkäsetaler, mit einer Reduktion von Chianti (Rotwein), dazu Bratkartoffel	23,50 €

Dessert

Crème Brûlée mit Erdbeer-Rhabarberkompott	7,50 €
Parfait von Holundersirup & Beeren mit Schokoladenkruste	7,80 €

Weinempfehlung

Weißwein

Italien/ Emilia Romagna		
„Drei Dona“	0,1l	3,40 €
2017er Le Vigne Nuove Fumé Blanc IGT	0,2l	6,10 €
Sauvignon Blanc, Chardonnay (trocken)	0,75l	21,50 €

Rosewein

Spanien		
2017er „Pinuaga Rose“	0,1l	3,40 €
2017er Vino de la Tierra de Castilla	0,2l	6,10 €
Tempranillo & Garnacha (trocken)	0,75l	21,50 €

Rotwein

Italien/ Emilia Romagna		
„Drei Dona“	0,1l	3,40 €
2017er Le Vigne Nuove Notturmo Sangiovese Forli IGT	0,2l	6,10 €
Sangiovese, Cabernet Franc, (trocken)	0,75l	21,50 €