

*Auf die Gabel fertig los...*

<i>Erdbeeren und Mozzarella mit Pistazien auf Crostini</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Spargel – Avocado – Terrine mit Garnelen</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Armer Ritter „de luxe“ mit grünem Spargel und Speck</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Variation italienischer Antipasti mit Baguette aioli</i>	<i>12,00 €</i>

*Likum, Larum, Löffelstiel...*

<i>Frühlingsminestrone vom Huhn mit Brennessel - Gries - Klößchen</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Spargelsüppchen à la Chefin</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Bouillabaisse asiatisch interpretiert mit Glasnudeln</i>	<i>9,00 €</i>

*Frisch vom Acker...*

<i>Warmer Rhabarbersalat mit geräuchertem Lachs und Roter Bete</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Radieschen - Rauke - Salat an gebackenem Schafskäse</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Frühlings - Brotsalat mit grünem und weißem Spargel</i>	<i>13,00 €</i>

*...zu allen Salaten schmeckt auch Fisch oder Fleisch... fragen Sie uns...*

*Alles wärmstens zu empfehlen...*

<i>„Cordon Bärlauch“ vom Huhn mit Camembert auf Blumenkohlpüree</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Lammhaxe an Kartoffel-Knoblauch-Gratin mit Birnen- Bohnen im Schinkenmantel</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Getarnter falscher Hase mit Honigmöhren, Zuckerschoten, Kohlrabi und Schwenkkartoffeln</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Rumpsteak mit grüner Mayonnaise an gebackenen Süßkartoffeln, Pilzen und Radicchio</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Rinderbraten asiatisch mit Pak Choi und Kartoffelklößchen</i>	<i>26,00 €</i>

*Fischers Fritze...*

<i>Kabeljau mit Petersilienpesto auf Erbsenpüree und scharfen Bohnen</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Fischroulade auf Spargel – Couscous mit Zitronenjoghurt</i>	<i>24,00 €</i>

*...nicht Fisch - nicht Fleisch...*

<i>Ricotta – Trüffel – Ravioli an gebratenem Spargel</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Pochierte Rotweineier in Senfsoße und Kartoffelstampf</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i>	<i>14,00 €</i>
<i>...geht auch klein als Vorspeise oder Zwischengang...</i>	

*Immer eine Sünde wert...*

<i>Pistazien - Honig - Parfait mit mariniertem Obst</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Mousse au Chocolat im Windbeutel</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Eierlikör - Stracciatella - Kuchen mit hausgemachtem Eis</i>	<i>8,00 €</i>

*...Liebe Gäste, fragen Sie uns ruhig nach Begriffen, die Ihnen nicht ganz so geläufig sind... wir kannten vieles auch nicht bis zum Kartenwechsel...*

*„Man muss viel gelernt haben, um über das, was man nicht weiß, fragen zu können!“*