

### *Vorspeisen*

*Spargelcremesuppe*

*8 €*

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen  
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

*12 €*

*„Vitello Tonnato“ - Dünn aufgeschnittenes  
Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce,  
Parmesan und Kapern*

*14 €*

*Unser hausgebeizter Lachs mit einer  
Honig - Senfsauce und Salat*

*14 €*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit sautiertem Spargel*

*16 €*

### *Hauptgerichte*

*Bäckchen vom iberischen Schwein mit  
Schmorgemüse und Serviettenknödel*

*22 €*

*Perlhuhnbrust mit einer Morchelrahmsauce,  
Gemüse und Kartoffelgratin*

*23 €*

*Langsam geschmorte und ausgelöste Lammkeule  
mit grünen Bohnen und Kräuterkartoffeln*

*23 €*

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit  
Gemüse und Kartoffelgratin*

*26 €*

*Kalbsteak mit einer Brunnenkressesauce und  
weißem Spargel im Kräuterpfannkuchen*

*28 €*

*Seeteufelmedaillons mit einem Tomatenragout  
und Kräuterkartoffeln*

*26 €*

*Filet vom Atlantik - Seehecht mit Safransauce  
und einem Risotto vom grünen & weißem Spargel*

*26 €*