



Unsere Vorspeise

Carpaccio von wilden Garnelen

Rhabarber vinaigrette und Chili-Aioli
18 €

Unsere Hauptgänge

Hausgemachte Spargelravioli

mit Erbsensugo, Chorizo und Parmesan
28 €

Filet von der Maischolle

mit Speckbröseln, Bärlauch Mousseline, jungem Spinat
und Mairüben
35 €

Brust vom Maishähnchen

mit italienischem Sommertrüffel, Frühlingsmöhrrchen
und Buchenpilzjus
34 €

Das „Süße“ zum Schluss

Hausgemachtes Sorbet

mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Holunderblüten Panna cotta

Mit Erdbeeren und Basilikum-Gin Sorbet
15€

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten

mit Feigensenf & hausgemachtem Früchtebrot
12 €