

**Menu du Chef 40,00 €**  
**2 Gänge zur freien Wahl**

---

**Vorspeisen**

Rosa gebratene Wachtelbrust auf Selleriegemüse  
16,90 €

Carpaccio vom Weiderind mit eingelegtem Champignon  
21,00 €

Tatar mit Stunden-Ei und Röstbrotchip  
21,00 €

Vitello Tonnato "anders interpretiert"  
16,90 €

Wildkräutersalat mit frischem Spargel und gebratenem Zanderfilet,  
Hummer-Vinaigrette  
16,90 €

**Suppen**

Essenz von der Tomate mit Morchel  
12,90 €

Spargelsamtsuppe mit Saté – Spieß  
12,90 €

## Warme Vorspeise Spezial

Hausgemachter Raviolo mit Kräuterfüllung  
auf Spargelragoût mit confierter Tomate  
15,90 €

Rote-Beete-Risotto mit grünem Spargel und Kalbfleischröllchen  
15,90 €

## Hauptgänge

Hausgemachte Bärlauch-Linguine mit Flusskrebsen und Périgord-Trüffel  
klein 21,50 €  
groß 27,50 €

Portion deutscher Stangenspargel mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln  
und Pata Negra-Trüffelschinken  
30,00 €

Wiener Backhendl von der Maispoularde mit Kräutersaitlingen,  
Sauerrahmkartoffeln  
30,00 €

Lammhüftsteak im Serrano-Mantel auf Gemüse-Kartoffel-Gröstl  
30,00 €

Geschnittenes Entrecôte vom Charolais-Rind  
mit geschwenktem Rucola, Kartoffel-Krapfen  
30,00 €

Entenbrust im Honiglack auf Spargelduett, Herzoginkartoffeln  
30,00 €

Zanderfilet, auf der Haut gebraten,  
mit Blumenkohl und Granatapfelkernen, Hummerschaum  
30,00 €

## Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbet

5,50 €

Gebackene Valhrona Schokolade mit Mango-Ragout

12,90 €

Kandierter Apfelstrudel, frisch gebacken mit Zimt-Vanilleschaum

12,90 €

Gratinierte Ananas mit weißer Schokolade

12,90 €

Affogato al Caffè

Vanille Eis mit heißem Espresso

8,50 €