

Saisonales Menü

Suppen / Soups

Rote-Bete-Suppe / Kräutermayonnaise / frischer Liebstöckel
Beet soup / herb mayonnaise / fresh lovage

Vorspeise / Starters

Blattsalat / Rote-Beeren-Dressing / Räuchersamen / Pickles
Leafy greens / red berry dressing – smoked seeds – pickles

Hauptgang / Main courses

Sellerie Crème / geschmorte Linsen / marinierte Zucchini
Kräuter Salat
Celery Cream / braised lentils / marinated Zucchini / herb salad

oder

Gegrillter Kalbstafelspitz / Fondant Kartoffel / gefüllte Zwiebel mit
Bärlauchcrème & Brunnenkresse
Grilled veal boiled beef / fondant potatoes / stuffed onion with wild garlic
Cream & Watercress

Dessert / Dessert

Crème Brûlée

3- Gang Menü mit Suppe (ohne Vorspeise) 48 EUR

4- Gang Menü mit Suppe und Vorspeise 58 EUR