

saisonale Spezialitäten



Vorspeisen

- Gazpacho mit Bärlauch-Croutons 5,50 €
kalte Gemüsesuppe aus Gurken, Tomaten,
Paprika, Knoblauch und Olivenöl
- Zwetschgenbammes (würziger Schinken von der Rinderkeule) 11,00 €
mit Salat von Pfifferlingen und Himbeer-Mayonnaise

Hauptgerichte

- marinierte Ochsenherztomate mit aromatisiertem Burrata, 13,90 €
Basilikum-Pesto und Pinienkernen
(Burrata kommt aus Apulien und ist ein gefüllter Büffelmilch-Mozzarella)
- frische Pfifferlinge in Kräuterrahm 16,90 €
mit Semmelknödeln und gemischtem Salat
- confierter Bachsaibling, 19,00 €
knusprige Tomatenbutter
Zucchini Gemüse, Perlgraupenrisotto
- rosa gebratener Lammrücken 23,80 €
in Rosmarinjus mit Paprikaragout
und Kartoffel-Kohlrabi-Baggers