

SPEISEN

Spargel Schaum Suppe / Duroc Schinken / Kerbel / Crostini 13.00

Miso Fischsuppe / Wan Tan / Garnele / Shitake / Koriander 13.50

VORSPEISE

Kopfsalat
Spargel / Rosa Grapefruit / Parmesan / Sonnenblumenkerne 17.50

Matjesfilets
Mairübchen / Himbeere / Haselnuss / Knäckebrot 19.50

2017 Riesling Kabinett Goldtröpfchen, Julian Haart, Mosel **Gl. 0,1 l** **7.50**

Kalbstatar
Bärlauchcrème / Knospen / Scone 21.00

Gänsestopfleber
Rhabarber / Berberitze / Rosa Pfeffer / Brioche 26.50

2020 Maury Vintage, Mas Amiel, Roussillon **Gl. 5 cl** **6.50**

HAUPTGERICHT

Bärlauch Gnocchi
Tête de Moine / Spitzkohl / Steinchampignons / Walnuss 26.50

Schollenfilets
Grünes Nagegemüse / Nordseekrabben / Speck 33.50

Kalbssteak
Weisser und Grüner Spargel / Drillinge / Sauce Hollandaise 36.50

DESSERT

Sticky Rice
Kokos / Mango / Filoteig / Zitronen Basilikum Sorbet 13.50

2023 Moscato d'Asti Bricco Quaglia, La Spinetta, Piemont **Gl. 0,1 l** **6.50**

HEIMAT ZUM MITNEHMEN :

Hausgemachte Orangenmarmelade **200 ml** **6.50**

KÄSE

Selles sur Cher
Brebis Rousse
Coulommiers
Camembert de Normandie
Chaource
Brillat-Savarin
Livarot de Normandie
Époisses de Bourgogne
Comté
Gruyère Jura
Bleu d'Auvergne

Käseauswahl	3 Sorten	14.50
Käseauswahl	5 Sorten	18.50
Käseauswahl	alle Sorten	29.50

Unsere Weinempfehlung zum Käse:

2020 Coteaux du Layon Chateau du Breuil, Loire, Frankreich	Gl. 0,1 l	8.50
---	-----------	------

SCHINKEN

Ibericoschinken	Spanien	20.50
Serranoschinken	Spanien	14.50
Bresaola	Veltlin	12.50
Schinkenspeck	Südtirol	9.50
Ahle Worscht	Nordhessen	9.50
Salami	Toskana	9.50

Schinkenauswahl	klein	17.50
Schinkenauswahl	groß	29.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.