

VORSPEISEN

Frühlingsalat

*mit Nussbuttern vinaigrette
und Tandoori Sonnenblumenkerne*
7,50 €

Schaumsuppe von Wasserkresse

mit Riesengarnele im Sesammantel
8,00 €

Kombination von Büffelmozzarella

und Pinienkernen mit Gartengurke und getrockneten Tomaten
13,50 €

Zweierlei Ostsee Stint

mit Avocado und Grapefruit
14,00 €

Gefüllter Kaninchenrücken

mit Broccoli und Haselnuss
14,50 €

HAUPTGÄNGE

Zweierlei Baby Artischocken

mit Schafskäse und Bulgur

16,00 €

Bärlauchgnocchis

mit Ricotta und Salzzitrone

15,00 €

Filet vom Rascasse

mit Frankfurter Grüner Soße und Zweierlei von der lila Kartoffel

21,50 €

Brust vom Schwarzfederhuhn

mit Datteln gefüllt, Perlgraupenrisotto und Pimientos de Padron

€ 22,50

Frühlingsragout vom Rehbock

mit Cranberry – Pfeffer – Sahne im Blätterteigkissen und jungem Gemüse

€ 21,00

Rinderfilet

mit Teriyaki Haube, Maniok und Sprossengemüse

26,00 €

DESSERT

Allerlei Crème brûlée

8,50 €

Diverse Eis und Sorbets

mit Früchten der Saison

8,00 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Charentais Melone und Joghurt Limetten Eis

8,50 €

Käsevariation von Tourette

aus Straßbourg

10,00 €

Kombination von Babybanane und Sauerampfer

mit Mascarpone

12,00 €