

## regionales Menü

55,00 Euro

*Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben*  
Räucherlachs und Datteltomaten

\*\*\*

*frisches Kabeljaufilet mit deutschem Spargel*  
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise  
oder

*Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel*  
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

\*\*\*

*unsere frühlingshafter Dessert-Variation*  
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

### Vorspeisen

*frühlingshafter Feldsalat im Kartoffeldressing* 12,80 Euro  
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

*Spargelsalat „Mimosa“* 18,80 Euro  
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

*Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino* 28,80 Euro  
mit Trüffelöl und Pinienkernen

### Suppen

*Rahmsuppe von frischem Spargel* 9,80 Euro  
mit Spargel-Einlage

*Wildkraftbrühe* 11,80 Euro  
mit Gänseleberravioli

*Marseiller Bouillabaisse* 11,80 Euro  
mit Knoblauchtost

### Unser frischer deutscher Spargel

*Mit frischem Seezungenfilet oder Steinbeißerfilet* 35,80 Euro

*Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon* 35,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

## Spezialitäten-Menü

75,00 Euro

*Taubenterrine mit Gänseleber*

Feldsalat, Honig-Apfelchutney und frischer Brioche

\*\*\*

*frischer Spargel mit Seezungenfilet*

auf Safransauce

\*\*\*

*Lammrücken vom Kofgut mit Kräuterkruste*

Kartoffelgratin und Bohnengemüse

\*\*\*

*unsere frühlinghafte Dessert-Variation*

mit Erdbeeren und Rahm-Eis

### Hauptgerichte

*Champignonrahmschnitzel oder Gordon Bleu vom Schwein* 24,50 Euro

Pommes und Tagesgemüse

*Poulardenbrust vom Kofgut mit Morcheln in Rahm* 32,50 Euro

Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

*Steinbeisserfilet in Rieslingsauce auf Spargelrisotto* 29,80 Euro

Krustaden und Brokkoli in Mandelbutter

*Heimischer Lammrücken in Kräuterkruste* 36,80 Euro

Kartoffelgratin und Tagesgemüse

*Heimisches Rindersteak mit Gänseleberravioli* 33,80 Euro

Dauphinkartoffeln und Tagesgemüse

*unser Beilagensalat im Joghurtdressing* 5,50 Euro

### Dessert

*abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis* 12,80 Euro

*Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Himbeeren* 12,80 Euro

*Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Rahmeis* 16,80 Euro

*unsere Dessertvariation mit Waldbeeren und Mango* 15,80 Euro

*unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf* 13,80 Euro

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,  
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.