

# FAST SOMMER...

## VORSPEISE

### „POMODORO MUH“

Tomate | Burata | Basilikum | marinierte Wildkräuter | Focaccia € 12

### „DAS RIND UND DER WALD“

Rinderfilet Carpaccio | getrüffelsteinepilze | marinierte Wildkräuter € 22

### „GIB DEM SPARGEL PFEFFER“

Spargel | Erdbeeren | marinierte Wildkräuter € 12

Garnele | marinierte Wildkräuter € 18

oder



Avocado | marinierte Wildkräuter € 18

### „DIE GEBRANNT ZIEGE“

Ziegenkäse Crème Brûlée | Kürbischutney | marinierte Wildkräuter € 11

## SUPPE

### „CREMIG UND KNUSPRIG“

Spargelsuppe | gebackener Spargelcookie € 9



### „GRÜNER GRIEß-KRAM“

Bärlauch | Kokos | Zitronen-Grießnocke € 9

### „BACK TO THE 70'S“

Consommé double | Eierstich | Flädle | Markklößchen | Gemüse € 9

### „SONNE IM TELLER“

Tomatenconsommé | Grieß-Basilikum-Nocke | Confit-Tomate € 9

## ZWISCHENGANG

### „TRÜFFELDUFT“

Tagliatelle | Trüffelbutter | Grana Padano | Trüffel € 13

Auch als Hauptgang € 20



„BEILAGENSALAT“ € 5

# FISCH & VEGAN & VEGETARISCH

„AUS DEM ERDREICH INS SOUS VIDE“

Spargel | Drillingskartoffeln | Hollandaise € 18



„SONNENWEIZEN-RISOTTO“

Bärlauch | Spargel | Falafelbällchen € 19

„ROSI UND DER WOLF(SBARSCH)“

Wolfsbarsch | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln € 24

## HAUPTGANG

„DEUTSCHES FÄRSEN RIND“ oder „SPANISCHES SCHWEIN“

Spargel | Petersilien-Drillingskartoffeln | Hollandaise

Wählbar:

Färsenroastbeef € 28

Färsenfilet „sous vide“ € 34

Ibericorückensteak „sous vide“ € 24

„DAS ZARTE BEINCHEN“

Lammhaxe „sous vide“ | Ratatouille | Mandelbällchen € 22

„DAS HUHN AUF DEM SPARGELFELD“

Maispoularde „sous vide“ | Spargel | Bärlauch | Kirschtomate | Bandnudeln € 20

„40 Stunden im Dornfelder-Jus“

Ochsenbacken | Pastinake-Sellerie | Rauch | Kartoffel-Hefe-Krapfen € 24

## DESSERT

„KARIBIK-KNUSPRIG-CREMIG“

Passionsfrucht Crème Brûlée | Blutpfirsichsorbet € 9



„FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“

Dreierlei Sorbet | Beerenragout | Früchte € 8

„GARTENGEKNUSPER“

Gartenfrucht | Crumble | Rosmarin | Lavendel | Vanilleeis € 9