

UNSERE EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

€

ZIEGENKÄSE | SPARGEL

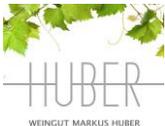
Magnum von Ziegenfrischkäse
auf Salat von gebratenem grünen und weißen Spargel,
karamellisiertem Vielblütenhonig,
geliertem Cidre und gezupften Brioche Croutons ^{1,3,7,9,12} 12.50

SPARGELSUPPE | HIBISKUS | BIO EI

Spargelcremesuppe mit mildem Hibiskus - Curry - Schaum
und gebeiztem gehobeltem Bio Ei ^{1,3,7,9,12} 9.50

LAMMSCHINKEN | ERDBEERE | FERMENTIERTER PFEFFER

in Meersalz und Gartenkräutern gebeizter Lammschinken
mit in Balsamico und fermentiertem Pfeffer glasierten
Erdbeeren aus der Region, würzig abgeschmeckter
Romanoff Sauce, Zupfsalat und Röstbrot ^{1,7,9,10,12} 13.50



Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Huber Grüner Veltliner trocken

Österreich | Traisental | Weingut Markus Huber

Herzhafte Nase nach Boskop-Apfel, Birnenschale,
etwas Zitronenzeste, würzige Nuancen von Marille und Minze,
am Gaumen saftig, knackig-frische Textur und lebendige Säure.

Glas 0,2l 6.50 EUR

Flasche 0,75l 24.50 EUR

HAUPTGERICHTE

€

KLAISTOWER SPARGEL

300g Klaistower Spargel mit neuen Kartoffeln,
dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder Nussbutter ^{3,7,12} 17.00



mit Kalbsschnitzel ^{1,7} 26.50

mit Island Lachs ^{1,4,7} 24.00

mit italienischem Landschinken ¹² 20.50

LEHNINER WILDSCHWEIN | HAPPY FOIS GRAS

Kurzgebratenes und Geschmortes vom Lehniner Wildschwein
mit in Kerbelbutter- Fond geschmorter Bio Pastinake,
geröstetem Kartoffelkuchen und Happy Fois Gras Jus ^{1,3,7,9,10,12} 26.50

BACHSAIBLING | MARKTGURKE | ZITRONE

auf der Haut gebratener Bachsaibling "25 Teiche"
mit Varianten von regionaler Gurke und zitronigem Risotto ^{1,4,7,9,12} 24.50

SCHWARZES RÜBCHEN | KETZÜRER APFEL | BULGUR

in Ketzürer Apfelmilch und orientalischen Gewürzen *vegan*
geschmortes Schwarzes Rübchen mit Orangen-Bulgur,
mariniertem Bierrettich und Chia Knäcke ^{1,8,11,12} 18.50

ZIEGENBRIE | GRÜNE ERBSE | QUINOA

in würzigem Teig gebackener Ziegenbrie *vegetarisch* 22.50
auf einer Creme und Salat von grüner Erbse
mit gepufftem und marinierten Quinoa ^{1,3,7,9,12}

DAS BESTE KOMMT BEKANNTLICH ZUM SCHLUSS

DESSERTS

€

ZITRONE | SPARGEL GIN

Zitronen Tarte mit Sorbet von Spargel-Gin,
Vanille und Gurke ^{1,3,7,12}

10.50

APFEL | WEIßE SCHOKOLADE | VANILLE

Apfel von weißer Schokolade, weiße Mousse au chocolate
und marktfrischem Apfel ^{1,3,7,12}

9.50

FRISCHE BELGISCHE WAFFELN

€

mit Puderzucker ^{1,3,7}

4.20

mit Puderzucker & Schlagsahne ^{1,3,7}

4.70

mit Puderzucker, Schlagsahne & Vanilleeis ^{1,3,7}

5.70

mit frischen Erdbeeren, Sahne & Vanilleeis ^{1,3,7,12}

7.70

*Unsere Waffeln gibt es am **Freitag** von 15:00 bis 21:00 Uhr
und am **Samstag und Sonntag** von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr.*