

Aperitif

Weingut St. Laurentius Mosel Riesling Brut	0,10 l	12,00 €
Weingut Nik Weis Mosel Rosé Sekt Brut	0,10 l	14,00 €
Grande Cuvée Clara Extra Brut (Chardonnay, Riesling, Pinot Noir)	0,10 l	16,00 €
Champagnerhaus Philippe Gonet Mesnil-sur-Oger Champagner Réserve Brut	0,10 l	20,00 €
Manufaktur Jörg Geiger alkoholfrei Bio-Weiss WiesenObst Holunderblüte Kräuter	0,10 l	11,00 €
Bio-Rose Apfel Rose Minze	0,10 l	11,00 €
Signature Création Harrys Waldgin Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €
Buddhas Hand Gin Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €
Hauscocktail, Quitten-Birnen-Sirup Sekt	0,15 l	15,00 €
Wermut Belsazar weiß rosé	5 cl	11,50 €
Würzgarten, Dr. Loosen weiß	5 cl	11,50 €
Ferdinand´s, Forstmeister Geltz Zilliken weiß rosé	5 cl	11,50 €

Spargelmenü

Gebeizte Lachsforelle
Spargelsalat | Wildkräuter | Roggenbrotchips

Spargelcremesuppe
Ricotta-Bärlauchravioli

Deutscher Stangenspargel Natur
Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

Schinken (+8,00 €)

Hirschschnitzel (+12,00 €)

Kabeljau (+15,00 €)

Klein & Fein
Weiße Schokoladenmousse | Rhabarberkompott

4-Gang 78 € (Spargel Natur)

3-Gang 68 € (ohne Lachsforelle)

Alle Zutaten sind frisch und handwerklich bestens verarbeitet,
mit Herz und Geschmack für unsere gut bürgerliche Stube.
Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Vorspeisen

- Landhausstulle
Pastrami | Gurke | Rettich | Senfmajo
26,00 €
- Gebeizte Lachsforelle
Spargelsalat | Wildkräuter | Roggenbrotchips
25,00 €
- Burrata **vegetarisch**
Zucchini | Hummus | Paprika | Ducca
22,00 €
- Pochiertes Ei **vegetarisch**
Frühlingsalat | Walnüsse | Himbeerdressing
22,00 €
-

Suppen

- Bärlauch-Suppe mit hausgemachter Rehwurst
15,00 €
- Spargelcremesuppe (mit Spargel Einlagen) **vegetarisch** | Süßkartoffelsuppe **vegetarisch**
14,00 €
-

Hauptgerichte

- Hausgemachte Rehwurst
Linsengemüse | Kartoffelpüree | Senfsaatjus
24,00 €
- Gebratener Saibling
Spargelrisotto | Erbsengemüse | Riesling-Beurre-Blanc
37,00 €
- Wildragout mit Wurzelgemüse
Spinat-Serviettenknödel
38,00 €
- Naurather Maibock
Bratkartoffeln | Bohnengemüse | Spätburgunderjus
39,00 €
- Tagliatelle **vegetarisch**
Bärlauchpesto | Kräuterseitlinge
31,00 €
-

Desserts

- Klein & Fein
Weiße Schokoladenmousse | Rhabarberkompott
12,50 €
- Armer Ritter
Apfelkompott | Hausgemachter Eierlikör | Vanilleeis
14,00 €
- Palatschinken
Marillenkompott | Schmandeis | Chantilly
14,00 €
- Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
Früchtebrot
22,00 €