

APERITIF

APEROL SPRITZ	€ 7.50
GLAS PROSECCO	€ 7.20
GLAS PROSECCO ROSE	€ 7.20

SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE MIT GEBRATENER GAMBA	€ 8.20
---	--------

BÄRLAUCHSUPPE MIT KRUSTELN VON DER ENTENBRUST, ROTE BEETE SCHAUM	€ 8.80
---	--------

VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENFRISCHKÄSE ERDBEERVINAIGRETTE, NÜSSEN, GRANATAPFELKERNE	€ 12.90
--	---------

SCHWARZWÄLDER VERSUCHERLE NACH ART DER CHEFIN SERVIERT AUF DEM HOLZBRETT	€ 14.90
---	---------

SALAT VOM STANGENSPARGEL MIT EI-BÄRLAUCHVINAIGRETTE UND SCHEIBEN VOM GERÄUCHERTEN LACHS	€ 16.80
--	---------

CARPACCIO RIND MIT TRÜFFELÖL, PARMESANSPLATEN UND VITELLO TONNATO VON DER SEMERROLLE THUNFISCHSAUCE UND KAPERN	€ 16.80
--	---------

TÖRTCHEN VON FLUSSKREBSSCHWÄNZEN MIT COCKTAILSAUCE ANGEMACHT UND SCHEIBEN VON ORANGEN	€ 16.50
--	---------

TARTAR VOM RAUCH MATJES ANGEMACHT NACH HAUSFRAUENART AUF RÖSTI	€ 12.80
---	---------

CARPACCIO VOM PULPO MIT PESTOVINAIGRETTE PARMESANSPLATEN, TOMATENSALZA	€ 16.80
---	---------

**WIENER SCHNITZEL
VOM KALBSRÜCKEN
MIT RAHMKARTOFFELN
€ 23.80**

**STEAK VOM BLACK ANGUS (200g)
ESTRAGON-PFEFFERBUTTER, BURGUNDERSAUCE
TAGESGEMÜSE UND SPÄTZLE VOM BRETT
€ 24.80**

**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN
GRÜNEN BOHNENGEMÜSE, KNOBLAUCHSAUCE
OLIVENGNOCCHI
€ 25.80**

UNSER KLASSIKER

**CORDON BLEU NACH ART DER CHEFIN
GEFÜLLT MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
UND BERGKÄSE
POMMES-FRITES
€ 24.80**

UNSERE FISCHGERICHTE

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN
IM SESAMMANTEL
LAUCHSAHNENUDELN MIT KIRSCHTOMATEN
€22.80

MEDAILLON VOM SEETEUFEL
AUF GEMÜSEBEET, PROSECCO-SAFRANSUGO
BÄRLAUCHRISOTTO
€ 27.80

GEBRATENE GAMBAS
AN KNOBLAUCHSPAGHETTI
€ 25.80

SPEZIALITÄTEN AUS DER HEIMAT DES CHEFS

PICCATA MILANESE
AN SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE
UND BASILIKUM
€ 22.80

SCHNITTEN VON DER KALBSLEBER
VENEZIANISCH
AN BALSAMICOWIEBELSAUCE
UND TAGLIATELLE
€ 24.80