

Vorweg

- ◇ **Suppe von Spargel und Brunnenkresse** 9,90
- ◇ **Geräucherte Burrata** auf bunten Tomaten
mit Mango und Bärlauchpesto 19,90
- ◇ **Gambas „Spanischer Art“ mit Chili,** 21,90
Knoblauch und getrockneten Tomaten an geröstetem Baguette
- ◇ **Knuspriger Schweinebauch** mit Thunfisch, Ponzu
und eingelegtem Rettich 24,90

Hauptgang

- ◇ **Gelbes Mango-Thai-Curry** 19,90
mit Süßkartoffeln und Basmatiduftreis
- ◇ **Handgemachte Ravioli gefüllt mit Feigen,** 22,90
getrockneten Tomaten, in Salbeibutter geschwenkt
- ◇ **Getrüffelte weiße Kalbsbolognese** 22,90
- ◇ **Tortelloni** von Spargel und gebratene Gambas 29,90
- ◇ **Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 32,90
auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Wildpreiselbeeren
oder als Veganes Schnitzel 24,90
- ◇ **Maispoularde** auf cremigem Ragout von Fregola Sarda
und mediterranem Gemüse 29,90
- ◇ **Entrecote** auf grünem Spargel, Cheese-Cream-Kartoffelgratin
und Chimichurri 34,90
- ◇ **Gebratener Adlerfisch** mit Auberginen, Paprika
und Kartoffelcreme 34,90

Desserts

- ◇ **Affogato, Vanilleeis mit einem Espresso** 6,90
- ◇ **Mürbeteig** gefüllt mit Mandelcreme
und Rhabarber an Yuzo-Sorbet 9,90
- ◇ **Französische und italienische Käseauswahl,** 21,90
Quittensenf, Fleur de Sel Butter und hausgebackenes Brot