

Schmeck den Frühling am Gaumen

Zur Einstimmung

Rosmarin-Prosecco mit Granatapfel 0,1l 4,80 €

Rosmarin Prosecco with Pomegranate

Flambierter Ziegenkäse mit Manuka Honig Glasur an Wildkräuter-
Erdbeerensalat

Flambeed goat cheese with Manuka honey glaze with wild herb strawberry salad

13,80 €

Kalbssteak vom Grill an Safran-Feigen-Risotto mit kandierten Kumquats und
grünem Spargel

Grilled veal steak with saffron fig risotto with candied kumquats and green asparagus

26,50 €

Lauwarmer Maultaschensalat⁽²⁾ mit grünem Spargel, Tomatenwürfel und
Pilzen auf Blatt salat

Luke-warm salad of Swabian pasta squares with green asparagus, tomato dices and leaf salad

16,50 €

Matjesfilet mit Äpfeln, Gurken, Rote Zwiebeln auf Sauerrahm

dazu Bärlauch- Kartoffeln

Matjes fillet with apples cucumbers red onions on sour cream with wild garlic potatoes

16,90 €

Cremiges Ziegenkäse -Feigeneis auf Rosenwasser parfümierte Erdbeeren

Creamy goat cheese figs ice cream on strawberries perfumed with rose water

7,50 €

Unsere Weinempfehlung

Weinmanufaktur Krems Sauvignon Blanc 2020 Weißwein trocken

Noten von Apfel, Birnen und Zitrusfrüchten, begleitet von mineralischen Akzenten.

0,25l/680 €