



Lamm und Fisch

Vorspeisen

Rauchlas-Tatar mit Dill, Creme Fraiche und Toast

19.00



Hauptgänge

Lamm Chops im Heu gegart, Jus mit Rosmarin

Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln

44.00

Geschorte Lamm Haxe an kräftigem Rotweinjus

Cremige Polenta und Ofengemüse

36.00

Gebratenes Saibling Filet, Zitronenbutter

Weißwein-Risotto und junger Blattspinat

39.00

Gefüllte Aubergine aus dem Ofen mit Linsen Tomate und Thymian

Polenta

29.00



Dessert

Vanille-Parfait mit Beeren

14.00

selbstverständlich

regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst

