



# Handcrafted by Chef

*Antipasti mit Zucchetti, Aubergine, Peperoni an Etzelkofner  
Baumnussöl. Parmesan, lokale Rohesswurst und Speck aus der  
Räucherei Limpach.*

*als Apéro für 2 Personen: 22.00*

*als Vorspeise: 14.00*



*Bärlauch Suppe mit Rohschinken Bruschetta: 14.00*

*Stk. Bruschetta: 5.50*



*Gnocchi mit Basilikum Pesto und Tomaten*

*als Vorspeise: 16.00*

*als Hauptgang: 29.00*



*Kalbssteak grilliert mit Morchel Sauce*

*Beilage nach Wahl und Gemüse: 49.00*

*oder*

*Felchen gebraten, Weißwein Sauce*

*(Bärlauch)Risotto und Gemüse: 42.00*

*oder*

*Wirsing gefüllt mit Couscous und Gemüse: 31.00*



*Tiramisu mit Aprikosensorbet*

*16.00*

*Menü Preis Fleisch 91.00*

*Menu Fisch 89.00*

*Menu Vegi 74.00*

*selbstverständlich*

*regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst*