

Menü

Amuse Bouche

Hausgebeizter Label Rouge Lachs

Rohmarinierter Spargelsalat, Trüffelbalsamico und feine Kresse

A la Carte ` € 24

Oder

Schaumsuppe vom frischen Bärlauch

Sauerrahm und Spicy Chickpeas

A la Carte ` € 10

Gegrilltes Filet vom Kabeljau

Wilder Broccoli

Krustentiersauce; Acquerello Risotto

A la Carte ` 28 €

Oder

Roastbeef & Short Rib

Süßkartoffelstampf, Wilder Broccoli und Trüffeljus

A la Carte ` 28 €

Unser „Tiramisu“ mit Himbeersorbet

Crumble, Amaranth, und Schokolade

A la Carte ` € 16

3 Gang Menü / Suppe / Hauptgang / Dessert / € 48

3 Gang Menü / Lachs / Hauptgang / Dessert / € 62

4 Gang Menü / Lachs / Suppe / Hauptgang / Dessert / € 72

Spargel Empfehlung :

*Rohmarinierter Spargelsalat mit Ahorndressing
Tomaten Emulsion, gegrillten Wildfanggarnelen
und Gartenkresse € 24*

*Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel
mit Sauerrahm und Sauce Hollandaise verfeinert
€ 10*

*Bruchsaler Spargel mit Sauce Hollandaise
oder flüssiger frischer Butter und Neuen Kartoffeln
€ 18 / 22*

*Saiblingsfilet vom Grill mit Stangenspargel
Neuen Kartoffeln und feinem Bärlauch Pesto
€ 26*

*Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken
Frischer Bruchsaler Spargel, Hollandaise und Kartoffeln
€ 32*