

## Suppe und Vorspeisen

	<u>EUR</u>
Bärlauchsuppe mit Kalbsklößchen a,c,g	8,90
Kräuter Focaccia mit Knoblauchdip a,f,g	5,50
Gebeizter und marinierter Lachs mit Dillvinaigrette, Kapern und Brotchips a,d	13,50
Variation von Antipasti mit Manchego und Serrano-Schinken g	13,90

## Hauptgänge

	<u>EUR</u>
Kalbskotelet mit Bärlauchkruste, Kräuterjus, Gnocchi und Gemüsepfanne f, a,g,i,l	28,80
Geschmorte Lammhaxe mit Bärlauch -Risotto und gerösteten Zucchini, g,i,l	25,90
Lachsfilet in Pergament gegart mit Dill- Hollandaise, buntem Gemüse und Polenta c,d,g,l	24,80
Loup de mer im Ganzen gebraten mit Babyblattspinat, Tomatenwürfel und geröstetem Kräuter Focaccia a,d,g,j	26,90
Orzo mit Basilikum-Pesto, gebratenen Garnelen, Cherrystrauchtomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen a,g,h,i	21,50
Conchiglioni mit Bolognese-Sauce, Ricotta, Blattspinat und Parmesan a,g,i,	19,80
Concchiglioni in Béchamelsauce mit Tomaten-Concassée, Ricotta, Blattspinat und Parmesan a,g,i	17,80
Bärlauchspätzle mit Röstzwiebeln, confierten Tomaten und Parmesan a,c,g	18,50

## Desserts

	<u>EUR</u>
Apfelcrumble mit Vanilleeis a,g	7,20
Frittierte Topfenknödel mit Kirschen und Vanilleeis a,c,g,h	8,50