

Gedeck. Sauerteigbrot. Olivenöl. Aufstrich.

4,9

PINSEN	160g / 320g
Roastbeef. Feige. Honig-Crème-Fraîche. Brickäse. Miso-Mayo.	7,5 / 14,0
Spargel. Burrata. Bärlauchpesto. Crème-Fraîche.	7,5 / 14,0
Fenchelsalami. Parmesan. Tomatensauce Knoblauch-Mayo.	7,0 / 13,0
Thunfisch. Mozzarella. Baby-Spinat. Dill-Crème-Fraîche.	7,0 / 13,0
Räucherlachs. Kirschtomaten. Schafkäse. Zitronen-Sauerrahm.	7,5 / 14,0
Bärlauch-Hummus. Pilze. Babymangold. <i>vegan</i>	6,5 / 12,5
Büffelmozzarella. Tomatensauce. Pesto. Rucola.	7,0 / 13,0

CHEF'S CHOICE MENÜ

5-Gang-Menü	69,0
Weinbegleitung	34,0

VORSPEISEN

Tatar vom Weiderind. Rindermarkschaum. Bergkäse. Unser Toastbrot. Bärlauchstaub.	17,8
Bärlauchcremesuppe. Homemade Backerbsen.	6,5
Pochierter Zander. Frühlingkräutersalat. Dashi. Zitrusaromen.	13,5
Spargelsalat „grün & weiß“. Granatapfel. Tomatensalsa. Sauerteigbrot.	14,5

HAUPTSPEISEN

Felsenbarschfilet. Zerlei vom Karfiol. Braune Butter-Hollandaise.	26,8
Rosa gebratene Entenbrust. Miso. Spargel. Grießspralinen. Rotweinglace.	27,8
Dry Aged Beiried. Räucher – Kartoffeln. Jungzwiebel. Pimentos.	32,5
Homemade Ravioli. Bärlauch. Ricotta. Kartoffelcrumble.	16,9

DESSERTS

Crème brûlée. Rhabarber. Karamell.	9,8
Schokotarte. Zartbitterschokolade. Preiselbeeren. Baiser.	9,8
Sorbetvariation.	8,0

„DIE JAUS'N“

Fenchelsalami. Wurzelspeck. Stollenkäse. Bauernbutter. Eingelegte Senfgurken. Grünes Tomatenchutney.	14,0
Arzberger Stollenkäse. Chutney. Brot.	15,0

natürlich/
pikant/
süß