



# WOCHENKARTE

## Vital Menü

**Kalbstafelspitz in Kräutervinaigrette** <sup>1,7</sup>  
mit Meerrettich, Senfkaviar und Gartenkräutern 13.80 €

oder

**Mit Honig karamellisierter Ziegenkäse** <sup>1,3,7</sup>  
auf jungem Blattspinat, mit Radieschen und Tomatenmarmelade 12.80 €

**Kräftige Spargelsuppe** <sup>1,7</sup>  
mit Spargeleinlage, Klößchen und Waldmeister 12.80 €

**Kabeljaufilet vom Grill** <sup>1,4,7,9,10</sup>  
mit grünem Spargel, Bärlauchpesto, gebackenen Karotten und hausgemachten Gnocchi 29.80 €

oder

**Rosa gebratener Lammrücken aus Viöl unter der Thymiankruste** <sup>1,7,9</sup>  
auf Auberginenpüree, pikanter Paprika und cremiger Polenta 34.80 €

oder

**Tofuschnitzel in pikanter Kräuter-Knusperpanade** <sup>1,7</sup>  
auf Anis-Curry-Karotten und Nelken-Reis, dazu ein Gartenkräutersalat 26.80 €

**Zitronengras-Pannacotta mit frischer Minze** <sup>1,3,7</sup>  
mit Gewürzanasanas und Erdbeerensalat, dazu Minz-Buttermilchsorbet 13.80 €

als 4-Gänge Menü 68,00 €  
als 4-Gänge vegetarisches Menü 59,00 €

# Wochenkarte

## VORSPEISE

### Geräucherter Stör von der Fischzucht Kortmann <sup>1,4,7</sup>

auf Spargelsalat und Kirschtomaten, dazu Forellenkavier-Schmand

18.80 €

## SUPPE

### Grüne Bärlauchsuppe <sup>1,2,3</sup>

mit gebratener Riesengarnele und Kräuter-Ziegenkäseravioli

14.80 €

## HAUPTGANG

### In Kräutern gebratenes Steinbeißerfilet <sup>1,4,7,9,10</sup>

mit wildem Brokkoli, pikanter Paprika und Kräuterpilzrisotto

28.80 €

### Heilbuttfilet vom Grill <sup>1,4,7,9,10</sup>

mit Vanillelauch, jungen Karotten, gebackener Petersilie und Kartoffelschnee

31.80 €

### Medaillons von der Bauernhähnchenbrust <sup>1,7,9,12</sup>

unter der Ziegenfrischkäse-Bärlauchkruste, auf glasierten Mairübchen und Kartoffelgratin

27.80 €

### Holsteiner Stangenspargel vom Spargelhof Schäfer <sup>1,7</sup>

mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise, serviert mit neuen Kartoffeln

28.80 €

### Holsteiner Stangenspargel vom Spargelhof Schäfer <sup>1,7</sup>

dazu Holsteiner Katenschinken von der Manufaktur Oberließ, serviert mit neuen Kartoffeln

35.80 €

### Holsteiner Stangenspargel vom Spargelhof Schäfer <sup>1,4,7</sup>

dazu Rader Lachsforellenfilet vom Grill, serviert mit neuen Kartoffeln

37.80 €

### Holsteiner Stangenspargel vom Spargelhof Schäfer <sup>1,7</sup>

dazu Schnitzel aus der Kalbsoberschale, serviert mit neuen Kartoffeln

38.80 €

### Hausgemachte Tagliatelle <sup>1,3,7</sup>

mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten, dazu ein kleiner Salat

23.80 €

## DESSERT

### Gâteau au chocolat <sup>1,3,7,8</sup>

mit gebackenem Rhabarber und Vanilleeis in der Karamellhippe

14.80 €