



Frühling

Vorspeisen

Saibling

14,90

Hausgebeiztes Filet vom Saibling | Buttermilch | Gurke | Radieschen ^{4,7,9,10}
Home-cured fillet of char | buttermilk | cucumber | radish

Bärlauchsuppe

13,90

Cremige Bärlauchsuppe | Crème fraîche | hausgemachte Garnelenmaultasche ^{1,3,7,9,13}
Creamy wild garlic soup | crème fraîche | homemade shrimp ravioli

Veggie – ohne Garnelenmaultasche

9,50

Veggie – without shrimp ravioli

Fisch


Wolfsbarsch

29,50 

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch | Bärlauch- Velouté | Pastinakenpüree | Meeresspargel ^{1,4,7,9}
Grilled sea bass fillet | wild garlic velouté | parsnip puree | sea asparagus

Hauptgänge

Lammrücken

33,90 


Rosa gebratener Lammrücken | Bärlauch | Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin ^{1,3,7,9,10}
Pink roasted saddle of lamb | wild garlic | spring vegetables | potato gratin

Rib-Eye

30,50 

Gegrilltes Rib-Eye-Steak mit Fettkern | Chimichurri | Pastinakenpüree | Drillingskartoffeln in der Schale ^{1,3,7,9,10}
Grilled rib-eye steak with fat core | chimichurri | parsnip puree | Triplet potatoes in their skins

Rinderbäckchen

24,80 

Geschmorte Rinderbäckchen | kräftige Jus | gebratene Waldpilze | Süßkartoffelpüree ^{1,3,7,9,10}
Braised beef cheeks | strong jus | fried mushrooms | sweet potato puree

Veggie

Bärlauch-Tagliarini

19,90

Tagliarini | Bärlauch | Burrata | Kirschtomate | Mandel ^{1,3,7,9,10}
Wild garlic tagliarini | tagliarini | wild garlic | burrata | cherry tomato | almond

Weinempfehlung

San Giovanni della Sala

Orvieto DOC Classico
DOC - trocken
Castello della Sala
Umbrien Italien
0,75l 38,90 €

Kraichgau Rosé

QW Cuveé trocken
Blaifränkisch,
Spätburgunder, St. Laurent,
Cabernet Sauvignon
Weingut Klumpp
Bruchsal –
Kraichgau/Baden
0,75l 23,50 €

„Minervois“

Heritage 873
Syrah & Carigan
trocken
Gérard Bertrand
Südfrankreich
0,75l 29,00 €

Spezialangebot

Löwen-Platte

für 2 Personen

Rostbraten, Lendchen, Schnitzel, Marktgemüse,
Kroketten, Spätzle oder Käsespätzle (4,- € Aufpreis)
- 48,90 € -