

Frühlingskarte

Essenz von der grünen Kenia-Bohne unter einer Blätterteighaube,
dazu Blutwurstravioli

8,c,g,a

€7,40

Sautierter grüner Spargel an einem Duett aus Sauerampfer und Sauerklee,
dazu Schafsjoghurt und eine Getreidevinaigrette

11,ag,k,

€13,80

Gefülltes Mairübchen mit Dreierlei warmen Linsensalat auf Babyblattspinat,
dazu eine leichte Pecannuss- Soße

11,h,i

€15,20

Flammkuchen mit wildem Bimi auf einer Humuscreme nach Art des Hauses,
gebacken mit Roten Zwiebeln und Ricotta

a,k,g

€14,40

Onsen Ei an einer kräftigen Bärlauchjus, dazu gebratene Morcheln und geklopfte
Radieschen,
als Topping ein Zwiebelcrunch

c,g

€18,80

Gegrillter Römersalat an einer Parmesancreme,
anbei servieren wir Ihnen glasierte Petersilienkartoffeln und Grapefruitaromen

11,g

€14,20

Gratinierte Hugo-Sabayone mit frischen Früchten und einem Aperol-Spritz-Sorbet

1,5,10,19,c

€6,90

