



## Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	13.80
Fischsuppe „Bouillabaisse“	23.00
Spargelcremesuppe	14.00

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.20
Salatteller mit Edelfischen	26.00
Hausgemachte Lachsravioli an feinem Bärlauchpesto	19.00
Gebratene Hummerkrabben auf Spargelragout und kleinem Salat	24.00
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar und kleinem Salatbouquet	26.50
„Cordon bleu“ vom Spargel an frischem Battspinat	21.00
Tatar vom Rind an Avocadocreme, Eigelb und Kartoffelrösti	27.80

## Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Tatar vom Rind
X
Seeteufel
X
Lamm
X
Erdbeer-Panne Cotta an Joghurteis
102.00



**Für Sie mit Liebe gekocht**

<b>Unser Zwiebelrostbraten</b> <i>an Variation von der Zwiebel und Spätzle vom Brett</i>	39.80
<b>Gefülltes Suprême von der Maispoularde</b> <i>auf Spargelragout und Ricotta-Bärlauchraviloi</i>	38.00
<b>Duett vom Salzweidelamm</b> <i>Karree und Rücken in der Kräuterkruste an Ratatouille und Gratin dauphinois</i>	43.00
<b>Kalbsniere „sauer“</b> <i>an handgeschabte Spätzle und Blattspinat</i>	34.50
<b>Geschmorte Beinscheibe vom Weiderind</b> <i>an karamellisiertem Rahmkraut und cremiger Polenta</i>	38.00
<b>Portion deutscher Stangenspargel</b> <i>an zweierlei Schinken, Kräuterflädle und Sc. Hollandaise</i>	29.00
<b><u>Unsere Fische</u></b>	
<b>Filet vom Steinbeißer „Finkenwerder Art“</b> <i>mit deutschem Stangenspargel, Kräuterflädle und Sc. Hollandaise</i>	41.50
<b>Medaillons vom Seeteufel</b> <i>auf Pinienkernrisotto und wildem Brokkoli</i>	44.00
<b>Filet vom Flusszander</b> <i>auf Spargelragout und Gratin dauphinois</i>	37.50