

## VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Brezenflan, gepickelte Eiszapfen, Karamalzvinaigrette	€ 20,00
Wachtelbrust im Brotmantel, geschwärzter Spargel, Himbeeressiggel	€ 25,50
Salat von gebratener Maischolle, Kohlrabi <sup>2</sup> , Holunder-Zitrusvinaigrette	€ 25,50
Tellersalz auf meine Art: Geräuchertes Schweinbäckchen, Spiegelei, gepickeltes Gemüse	€ 23,50
Gemischter Salat	klein € 8,50 groß € 12,50

## SUPPEN

Brunnenkresseschaumsüppchen, Hechtmaultäschle	€ 15,00
Lammessenz, Auberginenschaschlik	€ 15,00

## VEGETARISCHES

Geräucherter Kartoffelstrudel, geschmorter Spargel, BBQ-Hollandaise	€ 28,00
Geschmorte Schlangenaubergine, Borlotti-Bohneneintopf, orientalische Aromen	€ 28,00

## FISCHGERICHTE

Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 33,00
Gebratener Lachs und grüner Spargel, braune Buttersoße, Gnocchi	€ 35,00
Zandertempura, Pak Choi, Korianderemulsion	€ 35,00

## FLEISCHGERICHTE

Maibockkeule, Kohlrabigemüse, Holunder <sup>2</sup>	€ 38,00
Ossobuco, cremige Polenta, gebratenes Gemüse	€ 36,00
Gesottener Kalbstafelspitz, Bouillongemüse, Meerrettich	€ 36,00

## KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 23,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 33,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 33,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 38,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 26,50

## GOURMET-TRADITION

### VORSPEISE

Mit Estragonhollandaise gratinierter Hummer, eingelegter Spargel	€ 44,00
------------------------------------------------------------------	---------

### HAUPTGERICHT

Maibockrücken und -schulter im Nudelblatt, Stangenbrokkoli, Holunderbeerjus	€ 69,00
--------------------------------------------------------------------------------	---------