

Vorspeisen

Feines Fenchelsüppchen mit Pernod und Knuspercroûtons	5,5 €
Knackiger Wildkräutersalat mit delikatem Hausdressing und Parmesansplittern (G) (L)	5,0 €
Grünes Erbsensüppchen mit Bio- Knacker (G)	6,0 €

Zwischengerichte

Rote-Beete-Kartoffelauflauf mit Estragon und Zwiebelmus (G)	6,0 €
Zartes Kalbsfleisch vom Bio-Hof aus der Region, pikante Thunfischcreme mit Kapern (G) (L)	6,7 €
Kohlrabi- Petersilien- Ragout mit Kartoffel-Rösti (G)	6,5 €

Hauptgerichte

Zart gesottenes Bio-Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln in einer Meerrettich-Orangencreme	10,0 €
Lasagne Bolognese vom Bio-Rind mit cremiger Bechamél geschichtet und Parmesan überbacken	7,7 €
Zartes Kasseler-Fleisch vom Bio-Schwein in Wirsing- Apfel- Creme- Gemüse (G)	10,0 €

Desserts

Hausgemachte rote Grütze überdeckt mit einer Vanille-Creme (G)	5,0 €
Luftig-fluffiges Tiramisu mit Macarponecreme, Löffelbiskuite und etwas Espresso	4,0 €
Käsekuchen im Glas mit Beerenpürree (G)	5,0 €

