



Unsere Menüempfehlung:

Thunfisch medium - knuspriger Parmesan - mariniertes Spargel - Holunder
als Vorspeise: 15,00 €

Wachtelbrust - Pinienkern Crunch - Blumenkohl x 2
als Zwischengericht: 14,50 €

Jakobsmuschel und Lardoschinken - Ravioli von Ricotta und Zitronenthymian
als Zwischengericht: 15,00 €

Gelbschwanzmakrele - sous vide gegart - Tomate - Artischocke
als Zwischengericht: 14,50 €

Maispouardenbrust mit Garnelen Bärlauch Füllung - Frühlingsgemüse - Gnocchi
als Hauptgericht: 24,50 €

Unsere **Cassata**

geeiste Vanille Schnitte auf Schokobisquit - kandierte Früchte - Pistazie

6 Gänge: 69,00 €, **5 Gänge ohne Makrele :** 64,50 €,
4 Gänge ohne Makrele & Wachtel: 54,50 €,
3 Gänge ohne Makrele, Wachtel und Jakobsmuschel: 46,50 €

Allergenhinweis:

*Sämtliche genannten Allergene können in sämtlichen unserer Speisen / Getränke enthalten sein.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!*

*1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse),
9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere*



Vorspeise und Suppe:

Lachscarpaccio - Fenchel - Orangel - Kresse
13,50 €

Tomatencarpaccio - Burrata - Parmaschinken
14,50 €

Spargelcremesüppchen - Spargel­einlage - Coppaschinken
8,50 €

Spaghettini Carbonara nach unserer Art - Feinster Südtiroler Speck - cremiges Eigelb
VS: 12,50 € / HG:16,50 €

Unsere Hauptgerichte:

Risotto von Meeresfrüchten und eingelegter Zitrone
18,50 €

Wolfsbarsch - Kapern Maciadamia Tapenade - Artischocken - Risotto
23,50 €

Tagliata vom Rumpsteak - Bunte Bohne - „Putanesca Ragout“- Rosmarinkartoffeln
26,50 €

Lammhüfte - Balsamikozwiebeln - Auberginen Carponata - Gnocchi
24,50 €

Portion Nienburger Spargel vom Spargelhof Bormann
serviert mit:

- Kartoffeln- Sauce Hollandaise - Buttersauce 17,50 €
- Schnitzel vom Landschwein oder luftgetrockneter Schinken - 23,50 €