

FRÜHLINGSKARTE

SPRING MENU

| | |
|---|----------------|
| ERBSLISUPPE MIT CHORIZO <i>PEA SOUP WITH CHORIZO</i> | 10.50 |
| SPARGEL PANNA COTTA MIT NUSS-KNUSPER <i>ASPARAGUS PANNA COTTA WITH NUT-CRUNCH</i> mit marinierten Tomaten und Frühlingssalat <i>with marinated tomatoes and spring salad</i> | 16.50 |
| WEISSWEINRISOTTO MIT JUNGEM SPINAT <i>WHITE WINE RISOTTO WITH BABY SPINACH</i> Pinienkernen und Scamorza <i>pine nuts and scamorza</i> | 21.50 |
| WEISSER SPARGEL MIT KRÄUTERSCHINKEN <i>WHITE ASPARAGUS WITH HERB HAM</i> Brösmeli und einem pochiertem Land-Ei <i>bread crumbs and a poached country egg</i> 1Portion 200 g <i>1 portion 200g</i> 1 Portion 350 g <i>1 portion 350 g</i> | 19.50 29.50 |
| MAISPOULARDENBRUST AN BALSAMICOSAUCE <i>CORN CHICKENBREAST ON BALSAMICO SAUCE</i> mit Erdbeerrisotto <i>with strawberry risotto</i> | 28.50 |
| GEBRATENE MAISCHOLLE AN MANDELBUTTER <i>FRIED MAI PLAICE ON ALMONDBUTTER</i> mit Zucchetti-Kartoffelgemüse <i>with zucchini-potatoe vegetables</i> | 26.50 |
| KALBSSCHNITZEL AUF GEBRATENEM SPARGEL <i>VEAL ESCALOPE ON FRIED ASPARAGUS</i> mit Himbeeressig und neuen Kartoffeln <i>with raspberry vinegar and new potatoes</i> | 36.50 |