



Vorspeise

<i>Frischer Spargelsalat mit Ziegenkäse und Walnüssen, angemacht in Olivenöl und Balsamico-Essig</i>	<i>11.50 Euro</i>
<i>Carpaccio aus Roter Bete mit Blauschimmelkäse und Pinienkernen</i>	<i>10.50 Euro</i>
<i>Cremige Blumenkohlsuppe mit Trüffelöl</i>	<i>11.00 Euro</i>
<i>Scharfe Kokos-Tomatensuppe</i>	<i>11.00 Euro</i>
<i>Frischer Frühlingssalat mit gebratener Artischocke</i>	<i>11.50 Euro</i>

Hauptgang

<i>Gegrillte Forelle mit Zitronen-Kräuterbutter und Frühlingsgemüse</i>	<i>23.00 Euro</i>
<i>Geschmortes Osterlamm mit Kartoffelchips und Eier-Sauce</i>	<i>28.00 Euro</i>
<i>Entrecôte in Cranberry-Sauce mit gegrilltem Mais</i>	<i>27.00 Euro</i>
<i>Knusprige Aubergine mit Rosmarin-Joghurt-Sauce</i>	<i>18.00 Euro</i>
<i>Tofu mit frischem Gemüse der Saison und Reis in Teriyaki-Sauce</i>	<i>17.50 Euro</i>
<i>Seebarschfilet in Cranberry-Sauce, dazu Bulgur mit Gemüse</i>	<i>22.00 Euro</i>

Dessert

<i>Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis</i>	<i>10.00 Euro</i>
<i>Panna Cotta mit Beeren in Passionsfrucht-Sauce</i>	<i>10.00 Euro</i>
<i>Fondant au Chocolat</i>	<i>9.00 Euro</i>

