

**Unsere Empfehlung
von 09.03.2026 bis 12.04.2026**

Bärlauchcremesuppe mit Karottenstroh ^F 8,50 €
Wild garlic cream soup with crispy carrot strips

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak im Prosciutto 26,90 €
mit Thymian-Portwein-Jus
dazu hausgemachte Nudeln und Zucchini ^{AGCLO}
Tender pink roasted veal lion steak wrapped
in prosciutto with thyme port wine jus
homemade noodles and courgette

In Kräutern gebratenes Saiblingsfilet 25,90 €
auf Tomaten-Bärlauch-Risotto mit Rotweinschalotten ^{DGO}
Herb-roasted char fillet on tomato
and wild garlic risotto with red wine shallots

Gnocchi gefüllt mit Basilikum-Pesto 20,90 €
geschwenkt mit getrockneten Tomaten, Jungzwiebeln ^{AGCH}
Stuffed gnocchi with basil pesto tossed with sun-dried
tomatoes and spring onions

Zum Süßen Ausklang empfiehlt die Patisserie

Lauwarmer Marillen-Mandelstrudel 9,90 €
mit Marillenragout und Pistaziencreme ^{ACGH}
Warm apricot and almond strudel
with apricot ragout and Pistachio cream

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

