

VORSPEISEN

SPARGELSALAT mit Gurke & Zucchini	13
Gebratener OKTOPUS mit Paradeiser, Knoblauch & Jungzwiebel	14
Marinierter LACHS & LACHSKAVIAR mit Sauerrahm & getoastetem Brot	14
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	26

SUPPEN

RINDSSUPPE mit Milzschnitten, Fleischstrudel oder Frittaten	4.5
SCHAUMSUPPE vom RUCCOLA mit Ziegenfrischkäse	5.5
GRÜNE SPARGELCREMESUPPE mit Prosciutto & Blätterteig	5.5

HAUPTSPEISEN

WEIßER SPARGEL mit Erdäpfel dazu Sauce Hollandaise oder braune Butter	15
wählbar dazu - mit gebratenem Saiblingsfilet	23
oder - mit Vulkano Schinken	19
Gebratene JAKOBSMUSCHELN mit grünem Spargel, Rollgerstl & Safransauce	19
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel	18
BEUSCHEL vom LAMM mit Serviettenknödel	klein 12 groß 17
Medaillons vom MAIBOCK-SCHLÖGEL mit Romanesco, Karfiol & Erdäpfel	24
FILET-STEAK vom Rind zum Selberbraten am heißen Stein mit gemischtem Gemüse & Braterdäpfel	pro 100gr 18

DESSERTS

MASCARPONECREME mit Erdbeeren	9
Süßes vom RHABARBER	8
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15

alle Preise verstehen sich in € und inklusive aller Steuern und gesetzlicher Abgaben

Gerne geben wir Auskunft über Allergene