

## VORSPEISEN

<b>Spargelcremesuppe</b> Bärlauchöl	9 €
<b>Frühlingssalat</b> Senfdressing   Granola   Radieschen - mit karamellisiertem Ziegenkäse	11 €  + 7 €
<b>Beef Tatar</b> Eigelb   Senfkaviar   eingelegte Zwiebel	19 €
<b>Asiatischer Spargelsalat</b> Sojajei   Radieschen   Miso - mit Garnelenspieß	17 €  + 7 €

## HAUPTGERICHTE

### PASTA

#### Tomaten Basilikum Ravioli

Basilikumpesto | getrocknete Tomate

**Hauptgang: 23 €**

**Zwischengang: 17 €**

#### Spargelrisotto

Frühlingszwiebel | Weissweinschaum

**Hauptgang: 25 €**

**Zwischengang: 19 €**

#### Allgäuer Krautkrapfen

Pilzragout | junger Salat

19 €

### FISCH

#### Gebratene Backe vom Seeteufel

Spargel | Paprikarisotto | Hummerschaum

36 €

#### Gebratenes Filet vom Seesaibling

Weissweinschaum | Spinat | junge Kartoffeln

29 €

### FLEISCH

#### Rosa Steak vom Kalbsrücken 200g

Portweinsauce | Pauls Gemüse | Polentaschnitte

39 €

#### Rinderfilet 200g

Pfeffersauce **oder** Kräuterbutter | Pauls Gemüse | Pommes

46 €

#### Geschmorte Bäckle vom Iberico Schwein

Bohnen-Cassoulet | Kartoffel-Bärlauch-Püree

32 €

### UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

<b>Tagliarini Aglio Olio</b>	16 €
Parmesan   Chili   Knoblauch	
- mit gebratenen Garnelen	+ 12 €
<b>Rotes Thai-Curry</b>	22 €
Wokgemüse   Duftreis	
- mit gebratener Hähnchenbrust	+ 8 €
- mit gebratenen Garnelen	+ 12 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b>	34 €
Preiselbeeren   Kartoffel-Gurkensalat <b>oder</b> Pommes Frites	
<b>Lemon Chicken</b>	27 €
Buntes Wokgemüse   Jasminreis   Minzjoghurt	

### REGIONALER SPARGEL VOM SPARGELHOF LANDERER

<b>PORTION STANGENSPIRGEL</b>	26 €
Sauce Hollandaise <b>oder</b> zerlassene Butter und junge Kartoffeln	
- mit Serrano-Schinken	+ 8 €
- mit gebratenem Seesaiblingsfilet	+ 12 €
- mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	+ 15 €

## DESSERT

<b>Kugel Eis oder Sorbet</b>	3,50 €
Vanilleeis	
Himbeersorbet	
Erdbeersorbet	
Zitronensorbet	
<b>Kleine Crème Brûlée</b>	7 €
Rhabarberkompott	
<b>Beeren-Pavlova</b>	
Baiser   Joghurtmousse   Erdbeere	14 €
<b>Affogato</b>	
Espresso   Vanilleeis	6,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer

Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren fachlich geschulten Mitarbeitern

---

## MENÜ

bis 20.00 Uhr bestellbar

### **Praline von der Ochsenbacke**

Apfel | Walnuss | Sellerie

17 €

\*\*\*

### **Gebratene Jakobsmuschel**

Pastinake | Hummerschaum

22 €

\*\*\*

### **Saltimbocca vom Kalbsrücken**

Salbei | Tagliarini

36 €

\*\*\*

### **Zweierlei Schokolade**

Passionsfrucht | Pistazie

14 €

<b>4-Gang-Menü</b>	89 €
<b>3- Gang-Menü (mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert)</b>	67 €
<b>3-Gang-Menü (mit Zwischengang, Hauptgang, Dessert)</b>	72 €