

## **Saisonale Empfehlungen...**

**Als Apéritif empfehlen wir unseren hausgemachten  
Sirup von der Holunderblüte mit Prosecco aufgegossen € 3,90**

### **Vorweg...**

Hausgemachte Crèmesuppe vom frischen Stafforter Spargel € 4,80

Mit zweierlei Sesam gebackener Ziegenfrischkäse an feinem  
Bärlauchpesto dazu kleines Salatnest und frisches Weißbrot € 9,80

### **Hauptgerichte**

Feiner Schinken-Kräuter- Pfannkuchen gefüllt mit  
crémigem Ragoût vom frischen Stafforter Spargel € 17,80

Gebratener grüner und weißer Spargel auf einem Nudelnest mit  
sautierten Kirschtomaten und gebratenem Norweger Lachs € 21,80

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak unter einer Kruste  
von frischem Bärlauch dazu feine Jus, buntes Gemüse  
und hausgemachte Eierknöpfe € 23,80

### **Der süße Abschluß...**

Ofenfrischer Rhabarber- Crumble  
serviert mit einer Kugel cremigem Walnuß- Eis € 6,80