

Vorspeisen

Wildkräutersalat	5,90 €
mit Honig-Senfdressing und pochiertem Ei	
Feines Würzfleisch vom Huhn	5,50 €
mit frisch geriebenem Käse gratiniert, Toastecken	
Ziegenkäse, gratiniert	5,90 €
mit Speck und karamellisiertem Rhabarber	

Suppen

Gemüsebouillon	4,50 €
mit feinem Gemüsebrunoise, Eierstich und Grießnocke	
Geflügelcremesuppe	4,90 €
mit eigener Einlage und gebackenem Frühlingslauch	

Hauptgerichte

Kaninchenleber	11,90 €
mit Schmorsoße, geschwenkten Apfelspalten und Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf	
Kaninchenkeule	13,20 €
in leichter Knoblauchsoße, Möhren-Pastinakengemüse und Petersilienkartoffeln	
Geschmorte Jungschafkeule	13,50 €
Thymiansoße, Speck-Prinzessbohnen und Kartoffelklöße	
Lammrücken, rosa gebraten	16,90 €
mit Portweinjus, Zucchini-Tomatenragout und Kichererbsenpüree	
Geschmorte Kalbsbäckchen	14,90 €
in eigener Soße, glasierten Orangenmöhren und hausgemachten Semmelknödel	
Hirse-Gemüse-Topf	14,50 €
mit gebratener Maishähnchenbrust und Morchelrahm	
Wolfsbarschfilet, gebraten	15,90 €
mit Estragonschaum, Zuckerschoten und cremigen Risotto	