

Die Stuben

Vorspeisen

Spargelmousse mit Bärlauch Flusskrebssen und Grapefruitfilet	€ 12,50
Gehobelter Spargel mit Röstkakao Olivenöl Rosengeleé und Garnelenbällchen im Sesammantel	€ 14,00
Salat von gebratenem Spargel und Pfifferlingen mit Granatapfel und Stubenkükengalantine	€ 14,00

Suppen

Kohlrabischaumsuppe mit Lachstatar und Bärlauchpesto	€ 7,00
Spargelconsommé mit Basilikum Schrimpsravioli und Pfifferlingen	€ 8,50

Aus Fluss und Meer

Roulade von der Rotzunge mit Parmaschinkenrahm und Mangold	€ 16,50 groß: 25,50
In Limettenöl gebratenes Störfilet an Zuckerschoten und Orangenmelonenragout mit roten Paprikagnocchis	€ 13,00 groß: 21,00

Hauptgerichte

In Kürbiskruste gebackene Spanferkelkotelette an lauwarmen Spargel- Specksalat Tomatensalsa und gebratenen Pfifferlingen	€ 19,00
Getrüffelte Perlhuhnbrust mit Karotten- Hummerjus gegrillten Spargelspitzen und Nudelblatt	€ 24,50
Rosa Medaillon vom Sommerbockrücken mit Oliven Fleur de Sel Spitzkohl, Nektarinen und Schupfnudeln	€ 26,00

Vegetarisches Gericht

Vialone Bärlauchrisotto mit Mascarpone getrockneten Feigen und Pfifferlingen	€ 15,50
--	---------

Desserts

Kokos- Canneloni mit karamellisierten Ananas und Jamaica Rum	€ 9,50
Variation vom Bailey's Parfait, Espuma und Minibecher	€ 12,00
Zitronengras – Kakao Creme Brûlée mit Knusperhippe	€ 11,50