

## **Vorspeisen / Suppen**

€

<i>Frühlingssalat</i>	7
<i>Krustentieressenz mit Estragon - Zitronengrasschaum und Croustini</i>	12
<i>Lauwarme Scheiben vom Kalbskopf mit Radieschenvinaigrette</i>	14
<i>Morchel - Spargelterrinen mit gebratener Jakobsmuschel</i>	17

## **Fleisch**

<i>Kotelett vom Iberico Schwein mit Radicchio wildem Broccoli und Kartoffelbaumkuchen</i>	28
<i>Zweierlei vom Kalb mit Frühlingsschlauch und Pommes Dauphine</i>	32

## **Vegetarisch / Fisch**

<i>Sauerampfer - Ricottaravioli mit wildem Broccoli</i>	19
<i>Arktischer Saibling mit Rahmkohlrabi und Sauerampferravioli</i>	27

## **Dessert**

<i>Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso</i>	7
<i>Sorbetvariation mit frischen Früchten</i>	9
<i>Rhabarberschlupfer mit Vanillesauce und Beerensorbet</i>	12
<i>Sud vom Waldmeister mit marinierten Erdbeeren und Champagnereis</i>	13
<i>Käse von Affineur Christophe Martin</i>	12

## **Köpfers Steinbuckmenü**

*Morchel - Spargelterrinen mit gebratener Jakobsmuschel*

\*\*\*

*Krustentieressenz mit Estragon - Zitronengrasschaum und Croustini*

\*\*\*

*Arktischer Saibling mit Sauerampferravioli*

\*\*\*

*Zweierlei vom Kalb mit Frühlingslauch und Pommes Dauphine*

\*\*\*

*Sud vom Waldmeister*

*mit marinierten Erdbeeren und Champagnereis*

*oder*

*Käse von Affineur Christophe Martin*

*4 Gang (ohne Essenz) 59 € / Wein 28 €*

*5 Gang 67 € / Wein 34 €*

## **Vegetarisches Menü**

*Gebratener Stangenspargel mit Pinienkernpesto und Landrauke*

\*\*\*

*Spinatcremesuppe mit pochiertem Eigelb*

\*\*\*

*Sauerampfer - Ricottaravioli mit wilden Broccoli*

\*\*\*

*Rhabarberschlupfer mit Vanillesauce und Beerensorbet*

*4-Gang Menü*

*43 EUR / Wein 28 EUR*

*3-Gang Menü (ohne Spinatsuppe) 36 EUR / Wein 22 EUR*

***Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!***