

## Vorspeisen | Suppen

	€
Bunter Frühlingsalat Kräuter-Vinaigrette   Kracherle   Chicorée   Radieschen   Körner	11
Gebratener Spargel   Rauke   Fenchelschinken   Parmesan	17
Tatar vom Rinderfilet „Köpfers Art“   Ei   Shiso	18
Sashimi vom Thuna   Sesam   Papaya   Chili   Gurke	19
Bouillabaise   Fische   Wurzelgemüse   Sauce Rouille	16
Spargelcrèmesuppe   Rahm   Mandeln   Schnittlauch	8

## Fleisch | Fisch | Vegetarisch

In Butterschmalz gebackenes Cordon Bleu vom Kalbsrücken   Pommes Frites	28
Black Angus Steak   Pfeffersauce   Frühlingsgemüse   handgeschabte Spätzle	38
Gebratenes Saiblingsfilet Rieslingschaum   Spargel   Risotto	34
Praline vom Kalbsfilet   Morchelrahm   Spargel   Kräuterkräpfen	40
Gnocchis   Bärlauch   Spargel   Burrata	22

## Dessert

Despresso – kleine Crème Brûlée   Espresso	7
3erlei hausgemachte Sorbets	10
Rhabarbertarte   Baiser   Sauerrahm	14
Auswahl von Rohmilchkäse	15

## Steinbuck Menü

Sashimi vom Thuna   Sesam   Papaya   Chili   Gurke ***
Gebratenes Saiblingsfilet Rieslingschaum   Spargel   Risotto ***
Praline vom Kalbsfilet   Morchelrahm   Spargel   Kräuterkräpfen ***
Rhabarbertarte   Baiser   Sauerrahm oder Auswahl von Rohmilchkäse
4-Gang-Menü 88 €   Weinbegleitung 34 €

## Vegetarisches Menü

Gebratener Spargel   Rauke   Parmesan ***
Spargelcrèmesuppe   Rahm   Mandeln   Schnittlauch ***
Gnocchis   Bärlauch   Spargel   Burrata ***
Rhabarbertarte   Baiser   Sauerrahm oder Auswahl von Rohmilchkäse
4-Gang-Menü 56 €   Weinbegleitung 34 €

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**  
**Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist 20:00 Uhr**  
**Bitte berücksichtigen Sie das unser Restaurant um 23 Uhr schließt!**