

Vorspeisen

	€
Schäufele Berglinsen Buchenpilze Kräutercreme	17
Köpfers Beef Tatar Senf Eigelb	21
Gelbschwanz Makrele Kohlrabi Estragon Yuzu	22
Bunter Frühlingssalat Brickteig Ziegenkäse Koriander-Honig	16
Rahmsuppe Bärlauch Tempura-Garnele	11

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Kalb Pommes frites	33
Black Angus Rinderrücken Grüner Spargel Karotte Pommes dauphines	38
Kotelett und Schulter vom Salzwiesenlamm Ratatouille Bärlauch-Quarkgnocchi	37
Steinbeißer Bergamotte Chicorée Wasabi-Kartoffelpüree	36
Bärlauch-Quarkgnocchi Tomate Belper Knolle	27

Dessert

Duett von der Valrhona Schokolade Sauerrahmeis	13
Kugel hausgemachtes Sorbet Winzersekt	8
Despresso – Crème Brûlée Espresso	8
Fourme d'Ambert Apfelkonfit Radicchio	15

Steinbuck Menü

Gelbschwanz Makrele | Kohlrabi | Estragon | Yuzu

Rahmsuppe | Bärlauch

Kotelett und Schulter vom Salzwiesenlamm
Ratatouille | Bärlauch-Quarkgnocchi

Duett von der Valrhona Schokolade | Sauerrahmeis
oder

Fourme d'Ambert | Apfelkonfit | Radicchio

4-Gang-Menü 76 € | Weinbegleitung 36 €

Vegetarisches Menü

Bunter Frühlingssalat | Brickteig | Ziegenkäse | Koriander-Honig

Rahmsuppe | Bärlauch

Bärlauch-Quarkgnocchi | Tomate | Belper Knolle

Duett von der Valrhona Schokolade | Sauerrahmeis
oder

Fourme d'Ambert | Apfelkonfit | Radicchio

4-Gang-Menü 60 € | Weinbegleitung 36 €

**Wir behalten uns vor für Um- & Zusatzbestellungen
einen Aufpreis in Rechnung zu stellen.**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist um 20:00 Uhr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass unser Restaurant um 23:00 Uhr schließt!

**Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene
sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch einzusehen.**