




## I VORSPEISEN

<b>Rinder-Carpaccio</b>	18 €
Rucola   Parmesan   Balsamico-Crème   Pinienkerne	
<b>Garnelenpfanne</b>	28 €
8 Black Tiger Garnelen   Schmortomaten   Knoblauchsud	
<b>Limes-Wildkräutersalat</b> 	16 €
Passionsfrucht Vinaigrette   Rote Beete   Avocado   Croûtons   Kerne	


## I SUPPEN | ZWISCHENGERICHT

<b>Pot au feu</b>	12 €
Consommé   Kalbstafelspitz   Wurzelgemüse   Kräuter	
<b>Bärlauchrahm-Suppe</b> 	10 €
Croûtons   Gartenkresse	

## I HAUPTGANG

<b>Kalbsleber Berliner Art 240g</b>	32 €
Burgundersauce   Äpfel   Röstzwiebeln   Kartoffelstampf	
<b>Rosa gebratene Lammhüfte</b>	35 €
Rosmarinsauce   Wilder Brokkoli   Paprika-Pastasotto	
<b>Wolfsbarschfilet</b>	36 €
Bisque-Sauce   Frühlingsgemüse   Kartoffelgratin	
<b>Risotto grüne Kräuter</b> 	24 €
Grüner Spargel   Getrocknete Tomaten   Gartenkräuter	

## I DESSERT

<b>Crème Brûlée au Chocolat</b> c,g,h	12 €
<b>Dreierlei Sorbet</b> 	13 €
<b>Französische Käseauswahl</b> Feigensenf   Trauben   Nüsse g,h,j,a	17 €



## „Allergene“

**a) Glutenhaltiges Getreide**

- a) Weizen
- b) Roggen
- c) Gerste
- d) Hafer
- e) Dinkel
- f) Kamut

**b) Krebstiere**

**c) Eier**

**d) Fisch**

**e) Erdnüsse**

**f) Sojabohnen**

**g) Milchprodukte (Laktose)**

**h) Schalenfrüchte**

- a) Mandeln
- b) Haselnüsse
- c) Walnüsse
- d) Cashewnüsse
- e) Pecannüsse
- f) Paranüsse
- g) Pistazien
- h) Macadamianüsse

**i) Sellerie**

**j) Senf**

**k) Sesam**

**l) Schwefeldioxide und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg**

**m) Lupinen**

**n) Weichtiere**

„Falls Sie unsicher sind, fragen Sie uns“