

## Willkommen- Frühling

<i>Kalte Vorspeisen:</i>	<u><i>Lachs-Forellen-Tartar</i></u> <i>auf Sauerrahm mit Orangen Kräuter-Toast</i>	19.50
	<u><i>Kichererbsen-Mousse</i></u> <i>mit Karotten und Gurken Ingwer-Waffel</i>	15.00
	<u><i>Frühlingssalat</i></u> <i>mit Spargeln, Radieschen, Tomaten und würzigen Pilzen</i>	15.50
<i>Suppen:</i>	<u><i>Spargel- Crème- Suppe</i></u> <i>der Klassiker aus feinem Sud und Rahm serviert</i>	9.80
	<u><i>Morchel- Cappuccino</i></u> <i>luftige Crème-Suppe</i>	12.50
<i>Warme Vorspeisen:</i>	<u><i>Gefüllte Morcheln</i></u> <i>mit leichter Kalbfleischfüllung dazu Morchel - Rahmsauce mit Blätterteigkissen und Spargel- Ragout</i>	19.50
	<u><i>Fasanen-Keule aus Embrach</i></u> <i>geschmort in kräftiger Rotwein-Sauce mit Frühlingzwiebel-Gemüse</i>	21.50

<i>Vom Fisch:</i>	<u><b>Felchenfilet</b></u> mit Spargel Ihrer Wahl Hollandaise-Schaum neue Bratkartoffeln	39.50
	<u><b>Saiblingsfilet "Frühling"</b></u> grilliertes Saiblingsfilets auf Frühlingzwiebel-Gemüse Rosmarin-Laugen-Galetten	46.50
<i>Vom Gitzí:</i>	<u><b>Gitzíbraten in Kräuterjus</b></u> im Ofen gegart, die feinen Kräuter unterstützen den Geschmack des Gitzí`s Frühlingsgemüse und neue Bratkartoffeln	43.50
	<u><b>Gitzí- Hackbraten</b></u> mit leichter Pilz-Rahm-Sauce Spätzli	34.00
<i>Vom Feld:</i>	<u><b>Fasanen-Brust aus Embrach</b></u> mit Karotten-Variation Kartoffel-Kreation	52.50