

Willkommen- Frühling

<i>Kalte Vorspeisen:</i>	<u><i>Lachs-Forellen-Tartar</i></u> <i>auf Sauerrahm mit Orangen Kräuter-Toast</i>	21.50
	<u><i>Kichererbsen-Mousse</i></u> <i>mit Karotten und Gurken Ingwer-Waffel</i>	16.00
	<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 mit knusper Spargel</i>	14.50
	<u><i>Morchel- Cappuccino</i></u> <i>mit einer Pilz-Praline</i>	16.50
<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><i>Forellenfilet</i></u> <i>mit Spargel Ihrer Wahl</i> <i>Hollandaise-Schaum</i> <i>neue Bratkartoffeln</i>	45.50
	<u><i>Zanderfilet „Karotte“</i></u> <i>gebratenes Zanderfilet aus Bauma</i> <i>mit Karotten-Variation</i> <i>und Ribel-Mais-Schnitte</i>	56.50
<i>Vom Lamm:</i>	<u><i>Duo vom Lamm</i></u> <i>Lammrücken mit Bergkräuter</i> <i>mini Lamm-Hackbraten</i> <i>Erbsen-Minze-Püree</i> <i>dazu Ribel-Mais-Schnitte</i>	54.50
	<u><i>Lamm- und Gitzi-Variation</i></u> <i>Lammfilet</i> <i>im Rohschinkenmantel</i> <i>Portwein-Jus</i> <i>gefüllte Kartoffel-Kugeln mit Gitzi</i>	53.00
<i>Vom Feld:</i>	<u><i>Fasanen-Brust aus Embrach</i></u> <i>mit Karotten-Variation</i> <i>Kartoffel-Kreation</i>	57.00