

Willkommen- Frühling

Kalte Vorspeisen: Variation vom Swiss-Lachs 23.50
mit Sauerrahm und Mini Rettich
Ravioli, Tartar und Lachs-Krokette

Mariniertes Frühlingsgemüse 18.50
mit Ziegenkäse-Praline
Safran-Glace

Frühlingssalat 15.50
mit Spargeln, Radieschen, Tomaten
und würzigen Pilzen

Suppen: Spargel- Crème- Suppe 14.50
der Klassiker aus feinem Sud
und Rahm, serviert mit knusper Spargel

Heu-Schaum-Suppe 16.50
mit Wachtel auf Stangensellerie

Warme Vorspeisen: Gefüllte Morcheln 21.50
mit leichter Kalbfleischfüllung
dazu Morchel- Rahmsauce

Fasanen-Keule aus Embrach 23.50
geschmort in kräftiger Rotwein-Sauce
mit Urkarotte- und Zwiebel-Gemüse

Vom Fisch: **Forellenfilet** 46.50
mit Spargel Ihrer Wahl
Hollandaise-Schaum
neue Bratkartoffeln

Zanderfilet „Karotte“ 56.50
gebratenes Zanderfilet aus Bauma
mit Karotten-Variation
und Schwarzem-Reis

Vom Gitzí: **Gitzíbraten mit Kräutern** 49.00
mit Gitzí-Jus
Frühlingsgemüse
neue Bratkartoffeln

Gitzí-Variation 54.50
Gitzí-Rückenfilet
im Rohschinkenmantel
Gitzí-Jus
marinierte Pilze
gefüllte Kartoffel-Kugeln

Vom Feld: **Fasanen-Brust aus Embrach** 57.50
mit Karotten-Variation
Kartoffel-Kreation