

## Vorspeise

Spargelschaumsuppe  
Buttercroutons | Basilikumöl  
8,90 €

\*\*\*

Saiblingstatar  
Kohlrabi | Buttermilch | Sauerklee  
16,90 €

\*\*\*

Cremige Burrata  
Rote Bete | Orange | Pinienkerne  
13,90 €

## Hauptgang

Handgemachte Ricotta Gnocchi  
Grüner Spargel | Pecorino | Minze  
21,00 €

\*\*\*

Saibling sanft im Bienenwachs gegart  
Fenchel | Pastinake | Birnen-Senf Kaviar | Sonnenblumenkerne  
28,00 €

\*\*\*

Weißer Spargel  
Sauce Hollandaise | Annakartoffeln | dazu Wildkräutersalat mit Mangodressing  
23,00 €

+ Kalbsbraten gefüllt mit Frühlingskräutern  
9,00 €

*dazu unsere Weinempfehlung:  
2022 Riesling „mal anders“, feinherb  
Weingut Beurer  
0,1 L – 4,50 €*

\*\*\*

Coq au vin in Weißweinsauce  
Champignons | Wurzelwerk | luftiger Kartoffelschaum  
25,00 €

## Dessert

Erdbeere | Pistaziencreme | Engelshaar | weiße Schokolade  
12,90 €

\*\*\*

Rhabarber | Topfen | Perlwein | Meringue  
11,90 €