

APERITIF

Aperol Royal	7
Aperol Prosecco Kirschsafft Orange	
Malfi Gin	8
Tonic Zitrusfrucht	

VORSPEISE

Karotten Crème Suppe (<i>vegetarisch</i>) <i>oder mit Räucherlachstatar</i>	8
Kokos Curry Orange Ingwer	
Spargel Panna Cotta	16
Rotgarnele marinierter Spargel Erbse	
bunter Salat (<i>vegetarisch</i>)	7
getrocknete Kirschtomate Gurke Radieschen eingelegter Rettich Kresse Hausdressing	
Ziegenfrischkäse gebacken	13
mediterranes Gemüse Paprika Tomate Wildkräuter	

HAUPTGANG

Fjord Forellen Filet	26
Spinat Kartoffel-Sellerie Creme Kräuterseitlinge Krustentierschaum	
Australien Premium Rumpsteak fein marmoriert	34
knusprige Steakhaus Pommes kleiner Salat hausgemachte Aioli	

Rumpsteak vom Black Angus unter der Zwiebel-Senf Kruste 29
Kartoffel Quiche | Spargel | hausgemachte Soße Hollandaise

Wir empfehlen

Iberico Rückensteak und Filet 28
weißer Spargel | Landschinken | Petersilienkartoffeln

Dazu passt hervorragend:

2022 Riesling Schiefer 9
Weingut Van Volxem | Mosel

Australien Premium Rinderfilet (200 Gr.) 38
Kartoffel - Sellerie Creme | Spargel | Zucchini | hausgemachte Soße Hollandaise

Schnitzel Wiener Art vom Schwein 18
kleiner Salat | Zitrone | Preiselbeere | knusprige Fritten

Bergkäse im Wan Tan (vegetarisch) 19
Kartoffel | Sellerie | Blumenkohl | Spargel

DESSERT

Panna Cotta im Glas | Madagascar Vanille 12
frische Beeren | Cassis Crème | hausgemachtes Himbeer Eis