

Die kurze Zeit des Bärlauch`s

Zurück zur Natur,
Geniessen was uns die Natur schenkt
und vor allem wann Sie dies tut.



Bärlauchsuppe mit Sauerrahm	9.50
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi in Olivenöl goldgelb gebraten mit frisch gehobelten Parmesanspänen verfeinert	32.50
Schweinssteak mit Bärlauchbutter gratiniert, an Portweinjus, serviert mit Kartoffelstock und Frühlingsgemüse	38.50
Perlhuhnbrust mit Bärlauch und Frischkäse gefüllt, liebepoll in Speck gehüllt, dazu reichen wir einen Cremigen Risotto und Frühlingsgemüse	36.50
Blutorangen-Mascarpone Cheesecake im Glas	11.50