

# UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN

BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VARIIEREN JE NACH JAHRESZEIT

## SUPPE

### **Spargelcremesuppe**

mit gebratene Spargelchips und Petersilien Öl

12,90

## VORSPEISEN

### ***Carpaccio von der geblämmten Jakobsmuschel á la „Waldorf“***

an Apfel-Chili-Vinaigrette, geräuchertes Selleriesorbet und kandierte Walnüsse

18,90

### ***Gebrannte Ziegenkäsecreme***

an geschmorter Roter Beete, halbgetrockneten Tomaten und Balsamico Perlen

17,50

### ***Maultäschle, grüner Spargel und Trüffel***

Hausgemachtes Maultäschle an lauwarmer Kartoffel-Senfcreme mit geröstetem Zwiebelknusper, gebratenem grünen Spargel und Trüffelspänen

19,90

## Hauptgänge

### ***Ochsenbacken***

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,  
jungen Karotten und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 31,90

### ***Iberische Spanferkelkeule***

an Tomate-Pilz-Sugo mit grünem Spargel, Buchenpilzen und gebackenen Waldpilz-Gnocchi 33,90

## Dessert

### ***Crème-Brûlée und zweierlei von der Erdbeere***

Crème Brûlée an *Erdbeer-Limetten-Salat* und *hausgemachter Erdbeer-Waldmeistereiscreme* 15,90

### ***Geeister Schokoladen-Cupcake***

an Quarkmousse und Portwein Holunderbeeren-Ragout 15,90