



SAISONALES MENÜ

Mo–So 15⁰⁰–22⁰⁰

GEFLÜGEL & BÄRLAUCH

VORSPEISE

GERÄUCHERTE ENTENBRUST, 265 CZK
marinierter Rettich, Rhabarber, knusprige Haut,
Bärlauchmayonnaise

SUPPE

HÜHNER-VELOUTÉ mit Bärlauch, 175 CZK
Wachtelei, Fleischklößchen, Sauerrahm

HAUPTGÄNGE

MAISHÄHNCHEN mit Brennesselfüllung, 485 CZK
Wirsing mit Kohlrabi, Kartoffelfondant,
eingelegter Rettich, Bärlauch-Beurre-blanc

PUTENROULADE, 465 CZK
gefüllt mit jungem Spinat und Ricotta, Bärlauchpesto,
Kartoffelspätzle, Sauce aus gerösteten Paprika

NACHSPEISE

TARTELETTE, 245 CZK
Rhabarberkompott mit Vanille, Nussganache,
Pistazienkrokant, Rhabarberjus

