

Cappelletti mit einer Lachsfüllung mit grünem Spargel und Austernpilzen in einer leichten Dill-Sahnesauce, Salatschiffonade, Rauke-Kürbiskernpesto, Beilagensalat **13,50 Euro**

Büffelmozzarella mit gebratenem grünem Spargel, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten auf gemischten Blattsalaten mit einer Basilikum-Mango-Vinaigrette, selbstgebackenes Brot **14,00 Euro**

Schweinefilet mit einem Grüne Sauce-Kräuterpesto auf weißem Spargel in einer Schalotten-Weißweinsahnesauce mit knusprigen Frühkartoffelspalten mit grauem Meersalz, Beilagensalat **16,50 Euro**

Schollenfilet in Polentakruste auf weißem Spargel mit vielen frischen Kräutern und einer Erdbeervinaigrette, Kräuter-Graupen-Risotto, Beilagensalat **15,80 Euro**

Wildschweinbraten in einer Balsamico-Rotweinsauce, gebratene Gnocchis mit einer Pilzfüllung auf grünem Spargel, Spitzkohlsalat mit Äpfeln in Buttermilch-Schnittlauchdressing **17,50 Euro**

Weinempfehlung:

Grauburgunder trocken 2017

Weingut: Frederik Janus

Traube: 100 % Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,5%

Grauburgunder mit einer klaren hellgelben Farbe und schöner Frucht in der Nase nach Melone, Birne, Quitte und Banane sowie etwas Vanille. Im Mund spiegelt sich dieser Eindruck wider. Der Wein ist sehr ausgewogen, die Säure zurückhalten (biologischer Säureabbau), und sehr vollmundig.

0,2 l..... 5,20 €

Flasche.....18,20 €

Cappelletti mit einer Lachsfüllung mit grünem Spargel und Austernpilzen in einer leichten Dill-Sahnesauce, Salatschiffonade, Rauke-Kürbiskernpesto, Beilagensalat **13,50 Euro**

Büffelmozzarella mit gebratenem grünem Spargel, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten auf gemischten Blattsalaten mit einer Basilikum-Mango-Vinaigrette, selbstgebackenes Brot **14,00 Euro**

Schweinefilet mit einem Grüne Sauce-Kräuterpesto auf weißem Spargel in einer Schalotten-Weißweinsahnesauce mit knusprigen Frühkartoffelspalten mit grauem Meersalz, Beilagensalat **16,50 Euro**

Schollenfilet in Polentakruste auf weißem Spargel mit vielen frischen Kräutern und einer Erdbeervinaigrette, Kräuter-Graupen-Risotto, Beilagensalat **15,80 Euro**

Wildschweinbraten in einer Balsamico-Rotweinsauce, gebratene Gnocchis mit einer Pilzfüllung auf grünem Spargel, Spitzkohlsalat mit Äpfeln in Buttermilch-Schnittlauchdressing **17,50 Euro**

Weinempfehlung:

Grauburgunder trocken 2017

Weingut: Frederik Janus

Traube: 100 % Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,5%

Grauburgunder mit einer klaren hellgelben Farbe und schöner Frucht in der Nase nach Melone, Birne, Quitte und Banane sowie etwas Vanille. Im Mund spiegelt sich dieser Eindruck wider. Der Wein ist sehr ausgewogen, die Säure zurückhalten (biologischer Säureabbau), und sehr vollmundig.

0,2 l..... 5,20 €

Flasche.....18,20 €