



VORSPEISEN

JAHRGANGSSARDINEN mit Röstbrot und Zitrone	18,00 €
5 „PLÉIADE POGET“ AUSTERN La Tremblade ^{A1, D, G, I, N}	30,00 €
KOPFSALATHERZEN	
mit Süßen-Senf-Dressing, Brotchips, Radieschen und Kresse ^{A1, C, G, J}	16,00 €
ROSA KALBSFLEISCH	
mit Oliven, Thunfischsauce, Kapern, Zitrone und Rucola ^{A1, C, D}	19,00 €
ENTENLEBERPARFAIT mit Trauben, Haselnüssen, Riesling-Gelee, Brioche ^{A1, C, G}	19,00 €
SPARGELSALAT mit Kräutervinaigrette ^{A1, C}	21,00 €
SPARGELRAHMSUPPE ^{A1, G}	16,00 €

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE mit Eigelb gebunden und Sommertrüffel ^{A1, C, G}	24,00 €
WOLFSBARSCH mit Spaghettini-Salat, Rucola-Pesto und Tomaten ^{A1, C, D, G}	34,00 €
GEBRATENER PULPO mit Spinatrisotto und Cocobohnen ^{A1, C, D, G}	32,00 €
LEIPZIGER ALLERLEI mit Spargel, Morcheln, Karotten, Erbsen, Zuckerschoten und kleinen Kartoffeln mit Bärlauch-Pesto ^{A1, G}	28,00 €
ROASTBEEF mit Bratkartoffeln und warmen Bohnensalat ^G	36,00 €
ROSA KALBSTAFELSPITZ mit Erbsenstampf, Pilzen und gebratenem Spargel ^G	30,00 €

DESSERT

„AFFOGATO“ Espresso mit Vanilleeis ^{A1, C, G}	9,00 €
HOLUNDERSORBET mit Sekt	12,00 €
ERDBEERSORBET mit weißer Schokolade und Vanilleschaum ^{C, G}	12,00 €
RHABARBER-PANNA-COTTA mit Mascarpone Eis und Rosmarin Canelé ^{A1, C, G}	13,00 €

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe, sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.