

### Vorspeise

Cordon Bleu vom weißen Spargel mit kleinem Baby Leaf Salat,  
gerösteten Bucheckern und Erdbeeren  
Passionsfruchtessig

14,00 €

### Suppe

Spargelcremsuppe mit gebackenem Spargel  
und roter Kresse

12,00 €

### Hauptgang

rosa gebratene Hirschmedaillons mit einer Portweinjus,  
wildem Brokkoli, Radieschen, Sesammöhre,  
Kartoffelsauerrahmpüree,

28,00 €

*Weinempfehlung:*

*Zinfandel, Fetzer, trocken, Himb, Erdb, ger. Nüsse*

*0,2l | 8,40 €*

gebratener Seesaibling auf Süßkartoffelpüree,  
gegrilltem grünem Spargel, Rucola,  
Sherrytomate und Fichtennadelöl

25,00 €

*Weinempfehlung:*

*Apfel CIDRE, fruchtig erfrischend mit kräftigen Noten, trocken 0,2l | 4,50€*

### Dessert

Creme Catalana mit Rhabarbermousse Saurrahm eis,  
Hafercrumbel

12,00 €

Nordischer Sanddorn Prosecco und Himbeersorbet  
6,50 €

