

## Vorspeise

Beef Tatar „Schmiede 16 Style“  
auf Pumpernickel, Sauerrahm, Misosalat und gebackenen Kapern  
12,50 €

Zweierlei vom Spargel, gebacken und gegrillt  
mit Parmesan, Croutons,  
Avocado und Kresse  
11,00 €

## Suppe

Spargelcremesuppe mit weißem Spargel,  
Petersilienöl und Kresse  
8,00 €

## Hauptgang

Rosa Hirschmedaillon  
mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise  
und Trüffel-Kräuter-Drillingen  
29,50 €

*Weinempfehlung: Terre di campo sasso,, trocken, Pflaume, Rosine, Kirsche 0,2l | 12,00 €*

Zander auf der Haut gebraten  
mit gegrillter Avocado und gebackenem Spargel  
auf einem Petersilienwurzelpüree und Tomatenconcassé  
26,00 €

*Weinempfehlung: Alexandrine, Weißwein, halbtrocken, Zitrus, Pfirsich 0,2l | 7,20 €*

## Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne  
mit gebrannter Schokolade, frischen Erdbeeren  
und Sahne-Grieß-Rhabarbereis  
12,00 €