

Sommergenüsse

Carpaccio vom Rinderfilet /

Parmesan / alter Balsamico von Sasbach /
Rucola / Pesto / 13.90

Bärlauch Gnocchi „nach Art des Chefs“ /

junger Spinat / Paprika / Speck / Parmesan / 17.90
auch Vegetarisch möglich

Lingua „á la Depressa“ / Rinderzunge /

Bohnen Tomaten Ragout /
Rosmarin Schupfnudeln / 21.90

Rehrücken / Johannisbeer Sauce /

hausgemachte Gnocchi / Frühlingsgemüse /
Preiselbeeren / 29.50

Ragout vom Maibock / Preiselbeeren

Speck / Champignons / Spätzle / 25.90

Lackiertes Lachsfilet / Wasabi Sauce /

grüner Spargel / Rote Beete Püree / 26.90

Schweinefilet / cremige Champignons /

grüner Spargel / Dauphin Kartoffeln / 24.90

Roastbeef Scheiben /

hausgemachte Sauce Remoulade /
Bratkartoffeln / 17.90

Alle Preise sind Europreise