

Vorspeisen und Suppen

Frühjahrstriebe

*Spargelsalat mit Kräutern
Wachtelei und rohem Schinken
15,90*

Aufschneider

*dünn aufgeschnittener Kalbstafelspitz
Erdbeerchutney und Büffelmozzarella
15,80*

Spargelmikado

*gebratene Salzwassergarnelen
gebratener Spargel Zitronenkräutermayonnaise
16,00*

Kräuterterrine

*im Spinatflädle mit Salaten von den Römerhöfen
11,80*

Langfinger

*schwarzer Risotto
gerösteter Tintenfisch grüne Soße
16,00*

Suppen

*ErbsenMinzsuppe
Schnittlauchbrot
7,50*

*Kartoffelsuppe mit grünem Spargelpesto
Garnelen
8,90*

Hauptsächliches

Maibock

der Rücken rosa gebraten

Spinat Semmelknödel Zitronen Brokkoli

34,00

Vegetarisch

Spargel und Zuckerschoten

Zitrone Petersilien Gnocchi

Parmesan

19,80

Angus Rind

der Rücken saftig gebraten

gelbe Rüben Kartoffeltarte

28,50

Kalb

der Rücken mit Spargel

Petersilien Gnocchi

28,50

Schwein gehabt

das Filet gebraten

Morchelrahm grüner Spargel Spätzle

26,00

***Die Idee zum Schluß
Topfgucker-Menü:
5 Gänge spontan und mit Pfiff für Sie gekocht
55,00 €
Christian Pilz***

Wir kochen für Sie:

<i>Philip Pohl</i>	<i>Gardemanger/Pâtissier</i>
<i>Ferhan Peker</i>	<i>Entremetier</i>
<i>Christian Pilz</i>	<i>Chef auf allen Posten</i>

Desserts

"Tête à tête"

***ein Espresso, eine Kugel Vanilleeis und
eine Nocke Mousse au chocolat
geben sich die Ehre***

8,50

"Erdbeere"

Sorbet Salat Marshmallow Knusper

11,50

"Schokolade"

Terrine Mousse Sorbet und Cake

12,50

"Gazpacho"

mit Buttermilchsorbet

8,50