

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, und gerösteten Körnern	6,80
Gemüseterrine mit Falafel, Tomate und Couscous	12,50
"Vitello tonnato" Kalbfleisch aus dem Kräuterdampf mit Kapern, Pecorino und Feigen	11,80

## Suppen

Consommé von Pfifferlingen mit Pfannkuchenroulade	5,90
Crèmesüppchen vom Blattspinat mit Kalbsbäckchen	5,90

## Vegetarisch

Hausgemachte Schupfnudeln mit Pfifferlingen, Tomaten, Lauchzwiebeln, Rucola und Parmesan	15,90
---	-------

## Fisch

Gefülltes Saiblingsfilet mit Mango-Currysoße,  
Wurzelgemüse und Hummus 22,80

Gebratene Riesengarnelen auf Gemüsebulgur  
mit Piment d' Espelette Soße und Zucchini 21,50

## Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus  
glacierten Äpfelspalten, Röstzwiebeln,  
Kartoffelpüree und sommerlichem Salat 17,50

Roulade von der Hähnchenbrust mit Pfifferlingen,  
jungen Karotten, Lauch und römischen Nocken 17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln  
Preiselbeeren und sommerlichem Salat 18,80

Lammrücken unter der Kräuterkruste 25,90  
mit jungem Lauch, Artischocken, Rucolaöl und Polentanocken

Angus Rumpsteak mit Pfifferlingen 26,80  
Selleriepüree und Kartoffelgratin

## Dessert:

Hausgemachte Eis und Sorbets pro Kugel 1,50

Mascarpone mousse, 8,50  
Karotte und Basilikumsorbet

„Kräutergarten Dessertvariation“ 9,50  
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie