



Der Gartensaal

SPEISEKARTE

• VORSPEISEN

Bunte Blattsalate 11,90
mit Balsamicovinaigrette^J, Gurke, Kirschtomaten,
Paprika, Karotte und gerösteten Kernen
und Nüssen^{Ha,Hb,Hc,Hd,He,Hf,Hg,Hh,K,E}

Wahlweise mit: 16,90
marinierten Amor - Kirschtomaten^{J,Ha,G},
Avocado und Burrata^G

Salat von grünem und weißem Spargel 18,90
mit Orangenfilets, Wildkräutersalat^J und
karamellisiertem Ziegenfrischkäse

*Zu allen Salaten servieren wir Ihnen
unser hausgebackenes Brot^{HA,Ab,Ad,Ac!}*



• SUPPE

Spargelcremesuppe ^{Aa G 20 J} 8,90
mit Krabben^B und frischem Kerbel

• HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Lammhuff ^{Aa G} 23,90
auf Rosmarinsauce^{Aa,G,I,20}, dazu junge Karotten^G
und Kartoffel-Erbse

npüree^G

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{Aa,G,D,20} 23,90
mit Bärlauchsauce^{Aa,F,I,20,D,G}, dazu
glasierte Rote-Bete^G und kleine neue Kartoffeln

Currywurst^{1,J} 13,90
mit Fritten und Sour Cream^G

Ravioli 17,90
gefüllt mit Ricotta und grünem Spargel^{Aa,C,G},
dazu Tomatensugo^{I,20}, Babyblattspinat^G und
geröstete Pinienkerne

Herzhafte Kartoffel-Kräuterwaffel ^{C,G} 14,90
mit Spargelragout^G, Sauce Hollandaise^{C,G,20}
und pochiertem Ei^C

• DESSERT

Rhabarbercrumble ^{Aa G}, 8,50
dazu Erdbeersalat und Sauerrahm-Limoneneis^G



ALLERGENE: Aa Weizen • Ab Roggen • Ac Gerste • Ad Hafer • B Krebstiere • C Eier • D Fisch • E Erdnüsse • F Soja • G Milch (einschließlich Laktose) • Ha Mandeln
Hb Haselnüsse • Hc Walnüsse • Hd Cashewnüsse • He Pekannüsse • Hf Paranüsse • Hg Pistazien • Hh Macadamianüsse • I Sellerie • J Senf • K Sesamsamen • L Schwefel-
dioxid & Sulfite • M Lupinen • N Weichtiere • **ZUSATZSTOFFE:** 1 mit Konservierungsstoff • 2 mit Farbstoff • 3 mit Antioxidationsmitteln • 4 mit Geschmacksverstärkern
5 mit Phosphat • 6 mit Süßungsmitteln • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 geschwefelt • 9 geschwärzt • 10 gewachst • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 20 mit Alkohol

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.