

# Mai- A b e n d k a r t e

---

Dünn geschnittener, erlesener „Pata-negra“ Schinken,  
mit mariniertem, grünem Wildspargel

€ 18,-

Cremige Rhabarber-Chili „Panna cotta“  
mit kurz gebratenen Rotgarnelen

€ 14,50

Heimischer Wildkräutersalat mit getrocknetem Weirouge- Bioapfel  
und säuerlich eingelegtem „Ikarimi“- Wildlachs

€ 14,-

Cremesüppchen von Brennesseln und Kokos,  
verfeinert mit geräuchertem Forellenfilet

€ 9,-

Pennette (Nudeln)

mit Toskanischer Hauswurst und Morcheln,  
veredelt mit einem Löffel Tomaten-Kräuterpesto

Portion € 16,- / Vorspeisen- Portion € 12,-

Fettucini (Nudeln)

mit Jacobsmuscheln, Garnelen und Spargel

Portion € 16,00 / Vorspeisen- Portion € 12,-

\*\*\*\*\*

Zartes „Ossobuco“ vom Linumer Wiesenkalb  
mit Kirschen und Parmaschinken in Marsalawein langsam geschmort,  
dazu gebratene Kartoffelgnocchi

€ 30,-

Rosa gebratene Medaillons vom Maibock (Reh) mit Kräuterseitlingen  
und Preiselbeeren in Rotweinsauce, dazu Kartoffelgratin

€ 32,-

Kotelett vom Saalower Kräuter-Spanferkel mit Kräuter in Butter gebraten,  
serviert an einem sizilianischen Aubergineauflauf

€ 29,-

Delikate, geschnetzelte Zickleinleber  
mit Rhabarber und Zwiebeln in Weißweinsauce,  
serviert auf cremiger Mandelpolenta

€ 28,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühlvetrine, gerne nach Wunsch zubereitet!!!  
Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !  
(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)