

# Abendkarte

---

Salat von Brandenburger Wildkräutern mit grünem Spargel  
und gehobeltem Schafskäse

€ 13,00

Cremige Rhabarber- Panna cotta mit kurz gebratenen Wildgarnelen

€ 14,00

Leckerer Kartoffel-Gurkensalat mit scharf angebratener Krake

€ 13,50

Delikates Spargelcremesüppchen mit frischem Dill  
und Räucherlachs- Tartar verfeinert

€ 9,-

Fusilli (Nudeln)

mit Spitzmorcheln in einer milden Kaninchen-Bolognese

Portion € 14,- / ½ € 10,50

Spaghetti

mit Strauchtomaten und Pinienkernen in einer cremigen Gorgonzolasauce,  
verfeinert mit einem Löffel Bärlauchpesto

Portion € 13,- / ½ € 10,-

\*\*\*\*\*

Delikates Filet vom Irischen Weideochsen mit Rhabarber und Parmaschinken in einer  
leichten MarsalasaUCE, aromatisiert mit frischer Vanille,  
dazu Kartoffelgratin

€ 30,-

„Tagliata“ vom Duroc-Schweinenacken

in Kräuterbutter gebraten, serviert auf Rucola, Paprika und Artischocken,  
verfeinert mit gehobeltem Parmesan

€ 29,-

Zart rosa gebratene Lammhüfte mit erlesenen Spitzmorcheln und Speck  
in einer leichten Sahnesauce, dazu Südtiroler Kräuterknödel

€ 29,-

Zarte Röllchen vom Kalbsrückensteak mit Schinken und Mozzarella gefüllt  
auf einem fruchtigem Aubergine-Minzegemüse, dazu Petersilienkartoffel

€ 30,-

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