



Kräuter-Küche und Lamm €

Bärlauch-Suppe A,B,D,I,M 8,50
gebratene Garnelen

Pizza Bärlauch A,C,G,I,J,M 14,50
Tomaten | Mozzarella | Serrano Schinken
frischer Wildkräuter-Salat | Bärlauchpesto

Wildkräuter-Salat A,E,G 16,90
Himbeer-Dressing | Ziegenkäse | Cranberry | Honig | Feigensenf

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto A,C,G,I,M 19,90
gebratene Garnelen | Cocktailtomaten
Pinienkerne | frisch geriebener Parmesan

Geschmorte Lammhaxe A,G,K 24,90
Lammjus | Ratatouille | Kräuterreis

Lammrücken A,G,K 29,90
Portweinsauce | Sellerie-Püree | buntes Gemüse

... und was Süßes danach

Erdbeer-Panna Cotta A,G,M 8,50
mit frischen Erdbeeren garniert

Weinempfehlung

DADÀ Bornado & Malbec 0,2 l 7,00
Finca Las Moras - Argentinien 0,75 l 24,00
dunkles purpurrot, im Duft saftige Frucht
fruchtig-weich und würzig, sehr harmonisch