

## VORSPEISEN

Frühlingssalate mit Buttermilch-Dressing, Kresse,  
Radieschenschaum und Maishühnchen-Roulade

14€

Grüner Spargel, Pink Grapefruit, Estragon, gebratene Rotbarbe

18€

Wildkräutersalate, Shrimps, gebeizter Lachs, Dill-Gurkengelee

16€

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Madeira und Pilzen

9€

Suppe von jungen Erbsen mit Minze-Schaum und Gamba

10€

## VEGGIE

Frühlingssalate mit Buttermilch-Dressing und Radieschenschaum

12€

Kresseschaumsuppe mit Quarkklößchen

8€

Parmesan-Nudeln in Trüffelrahmsoufflé

18€

Wokgemüse, Kokossoße und japanischer schwarzer Reis

14€

## MEER

Steinbeißer, Rucola, Balsamico Bianco-Butter, confierte Tomaten  
Ricotta-Maultaschen

27€

Skrei-Kabeljau auf Fenchel mit Orange, Wermutsoße und  
roter Camargue Reis

30€

Gegrillter Schwertfisch mit Limonen-Rosa Pfeffer-Butter, Ananas,  
Pak Choi und Süßkartoffeln

29€

## LAND

Kalbsmedaillon mit Bärlauch, grüner und weißer Spargel,  
und Kartoffelnocken

28€

Maispoularde, Kokossoße, Wokgemüse und  
japanischer schwarzer Reis

24€

Gefüllte Kaninchenkeule in Kerbelsoße, glasierte Rübchen,  
Zwiebellauch und Vitelotte-Kartoffeln

25€

Lammhüfte mit Ziegenfrischkäse überkrustet, Langpfeffer,  
rotes Linsenpüree, Safran-Schalotten und junge Karotten

29€

Irishes Rinderfilet, Trüffelrahmsoße, Wirsinggemüse und  
Parmesannudelnest

34€

Entrecote vom irischen Weiderind mit Kräuterbutter,  
Grilltomate, Blattspinat und Baked Potato

30€