

BISTROKARTE

bistro menu

Spargelcrèmesuppe | Kräuteröl
asparagus cream soup | herbal oil
€ 12

Salatbowl | geröstete Nüsse
salad bowl | roasted nuts
€ 13

zusätzlich mit Ziegenkäse
with goat cheese
€ 16

Rinderfilet Geschnetzeltes | Bärlauch Gnocchi | gebratener Spargel
beef fillet cuts | wild garlic gnocchi | fried asparagus
€ 29

Kabeljau | Sous Vide Kartoffel | Spargelgemüse
codfish | sous vide potato | asparagus vegetables
€ 28

Tagliolini | Frühlingstrüffel (vegan)
tagliolini | spring truffles (vegan)

Zwischengang
intermediate course
€ 19

Hauptgang
main course
€ 25

Wildfrikadelle | geräucherter Kartoffelsalat | Preiselbeeren
venison meatball | smoked potato salad | cranberries
€ 21

Erdbeer-Tartelette | Waldmeister Eis
strawberry tartelette | woodruff ice cream
€ 14

Tagessorbet
sorbet of the day
€ 5