

Vorspeisen

**Crostini mit verschiedenen
vegetarischen Aufstrichen**
(Rosmarin, Basilikum-, Ruccola-Tomate) 7,50

Spargelsalat von grünem und weißem Spargel,
Scampi vom Grill, gekochtes Wachtelei,
Avocados und grüner Kräuterschaum 22,00

Hauptgerichte

Forelle gebraten mit Zitronenthymian und Zitronen gefüllt,
dazu Zitronenbutter, Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln 27,40

Perlhuhnbrust mit Kräuterfrischkäse gefüllt
auf leichtem Paprikaschaum, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 24,50

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Schnittlauchschaum
und Marktgemüse 27,00

Filet vom Saibling gebraten mit Kräuterpesto,
Butterkartoffeln und glasierten Minzkarotten 28,00

Forellenfilet auf Basilikum-Zitronennudeln 22,50

Saiblingsfilet auf buntem Spargelragout
mit frischen Kräutern, dazu Reis 31,00

Bärlauchknödl mit Salbeibutter und Salat 17,50

Dessert

Beerensalat mit frischer Minze
und Zitronensorbet 7,50