



Abendkarte

Vorspeisen

Spargelsuppe 10,- €
mit Bärlauch und Zitrone
Asparagus Soup / with Wild Garlic and Lemon

Tatar vom Saibling 15,- €
mit Frühlingsgemüsesalat
Char Tartar / with Spring Vegetable Salad

Hauptspeisen

Flat Iron Steak 36,- €
mit Pommes Pont Neuf und Salat ÜÜL Style
Flat Iron Steak / with Pont Neuf Fries and ÜÜL-Style Salad

Saiblingsfilet 33,- €
mit Topfenknocken, Rote Bete und Weinschaumsoße
Char Fillet / with Quark Dumplings, Beetroot, and Wine Foam Sauce

Risotto  25,- €
mit grünem und weißem Spargel, falsche Jakobsmuschel
Risotto / with Green and White Asparagus, Vegan "Scallop"

Spinatknödel (g, c, f, g, i, l) 20,- €
mit Nussbutter und Parmesan
Spinach Dumplings / with Brown Butter and Parmesan

Desserts

Crème Brûlée (c, g) 9,- €

Lavakuchen (a, g, c, f, h)  10,- | 13,- €
mit Rhabarbergrütze | optional mit nicht-veganem Vanilleeis
Molten Lava Cake / with Rhubarb, / optional with Non-Vegan Vanilla Ice Cream

 = Vegan

Unser Personal steht Ihnen bei Fragen zu Inhaltsstoffen gerne zur Verfügung