

## JEDEN TAG FRISCH AUF DEN TISCH

Schottischer **Räucherlachs** mit Buchweizen  
Küchlein, Crème fraîche und Birnen Kresse Salat  
14.90 €

**Artischockensalat** mit gebratenem Scarmorza  
und Trüffelschinken  
15.90 €

**Carpaccio** vom Super Sashimi Thunfisch mit  
Enoki Pilzen, Shiso Kresse und Ingwer  
17.90 €

Senegal Jumbo **Wildgarnele** auf Gelbe Bete  
Birnen Risotto und Walbecker Grünspargel  
18.90 €

Mecklenburger **Zanderfilet** mit Rieslingjus,  
Blattspinat und mini Kartoffeln  
18.50 €

Thüringer Duroc **Schweinebäckchen** mit  
Spargelravioloni und Frühlingsgemüse  
16.90 €

**Bio Kalbsleber** von Peters Farm mit  
Kartoffelpüree und buntem Salat  
17.50 €

**Rumpsteak** vom Irischen Weideochsen mit  
Trüffeljusjus, Schwarzwurzel und Bratkartoffeln  
18.90 €

**Erdbeersalat** und Schoko Minzeis  
6.90 €

**Crème brûlée**  
4.90 €



## SAISONALE KÜCHE AUF HÖCHSTNIVEAU

Walbecker **Spargelsuppe**  
6.90 €

Frische Linguine mit **Walbecker Spargel**  
in Kräutersahne  
11.90 €

Original Elsässer **Flammkuchen**  
9,50 €

Vegetarische **Quiche** mit Walbecker Spargel  
und Kirschtomaten an Frühlingsalat  
9,80€

**Kloster Max**, Bio Hühnereier auf Hinkels Roggenschnitte  
mit Spanferkelschinken und Gruyere Käse  
9.50 €

Bunter **Frühlingsalat** mit **Ziegenkäse** und  
provencalischen Kräutern gratiniert  
13.90 €

Bunter **Frühlingsalat** mit gebratener **Bio Maishähnchenbrust**  
14.90 €

**Büffelricotta Ravioli** mit knusprigem Salbei und  
Kirschtomaten in Butter mit Parmesan  
11.90 €