



Suppen

*Feines Süppchen vom Bärlauch
mit Wachtelei*

7,50

*Möhren-Ingwer-Kokossüppchen
mit geröstetem Bacon*

7,50

Zwischengerichte

*Duett von weißem und grünem Spargel
mit frischen Erdbeeren
und gehobeltem Parmesan*

16,00

*Tatar vom Thun auf Reibekuchen,
Setzei von der Wachtel und Kaviar*

17,00



Aus Pfanne und Grill

Lammbraten

*mit grünen Bohnen
und Rosmarinkartoffeln*

26,00

Kalbsschnitzel mit Brandenburger Spargel,

*Sauce Hollandaise und
Petersilienkartoffeln*

25,00

Perlhuhnbrust auf Ruccolabett,

*konfierten Tomaten und
Frühlingslauch-Kartoffelstampf*

23,00

Hasenrückenfilet auf Rotweinschalotten

und Kartoffelecken

27,00



Fisch

*F*orelle „Müllerin Art“ an
Salat und Petersilienkartoffeln 21,00

*F*ilet vom Loup de Mer,
Fenchel-Tomate-Jakobsmuschelbett 29,00

Vegetarisch

*G*efüllter Kräuterpfannkuchen
und Sauerrahmtomate 16,00



Dessert

*V*anilleparfait
mit frischen Erdbeeren
und Schlagsahne

7,50

*S*chokokuchenwürfel, Schlagsahne,
Johannisbeeren

8,50

*G*ratinierter Ziegenkäse, Thymianhonig
und Feigen

9,50