



## Suppen

*F*eines Süppchen vom Bärlauch

mit Wachtelei 6,50

*F*rühlingslauch-Kartoffel-Suppe

mit Garnele 7,50

## Zwischengerichte

*W*ildkräutersalat mit gehobeltem Parmesan

und französischem Kräuterbaguette 14,00

*A*vocadoterrine mit Krabben und

Kräuterdipp 16,00



## *Aus Pfanne und Grill*

### *Lammbraten*

*mit grünen Bohnen  
und Rosmarinkartoffeln* 21,00

*Kalbsmedaillon auf Portweinjus  
grüner Spargel und Kartoffelecken* 22,00

*Französische Maispoulette  
auf Ananaschutney  
und Püree von der Süßkartoffel* 18,00

*Hasenrückenfilet mit konfierten  
Schalotten und Kartoffelecken* 24,00





## Fisch

*F*orelle „Müllerin Art“ an  
Salat und Petersilienkartoffeln 17,50

*K*abeljau auf Pfannengemüse  
Weißweinsauce und Rosmarinkartoffeln 19,00

## Vegetarisch

*G*emüsepfanne mit hausgemachten  
Tagliatelle und Parmesan 16,50

## *Dessert*

*Rote Grütze*  
*mit Pistazieneis*

7,50

*Vanilleparfait*  
*mit frischen Erdbeeren*  
*und Schlagsahne*

7,50

*Quarkdessert*  
*mit Zitrone und weißer Schokolade* 8,50