



Suppen

*Feines Süppchen vom Bärlauch
mit Wachtelei*

8,50

Spargelsüppchen

8,50

Zwischengerichte

*Frühlingssalatbouquet
mit Meeresfrüchten*

17,50

*Duett vom Spargel mit Parmesan,
Erdbeeren und Balsamico*

17,00



Aus Pfanne und Grill

Lammbraten

*mit grünen Bohnen
und Rosmarinkartoffeln*

26,00

Kalbsschnitzel mit Brandenburger Spargel,

*Sauce Hollandaise und
Petersilienkartoffeln*

27,00

Kaninchenbraten

*mit gefüllter Zucchini-
blüte und Stampfkartoffeln*

28,00

Ab 2 Personen:

Chateaubriand mit feinem Gemüse,

*Sauce Béarnaise und
gebutterten Kartoffeln*

75,00



Fisch

*F*orelle „Müllerin Art“ an
Salat und Petersilienkartoffeln 25,00

*B*achsaibling
auf Chicoree-Orangenbett
dazu Risotto 24,00



Dessert

*V*anilleparfait
mit marinierten Erdbeeren
und Schlagsahne 8,50

*K*aramellisierte Ananas
an Rumcreme 9,50

*S*elbstgemachter Eierlikör 5,00