

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Walnuss-Pistazienkruste an kleinem Salat in Himbeer-Balsamico-Vinaigrette	€ 12,90
Variation von Räucherfisch und Krustentieren mit zweierlei Dipps und Baguette	€ 15,50
Spargel - Quiche an kleinem Salat in Erdbeer-Vinaigrette	€ 9,50



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich	€ 6,80
Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen	€ 7,50

Hauptgerichte

Gratiniertes Ofengemüse mit Bärlauch, Ziegenkäse und Pinienkernen, Tomaten-Bulgur und Wildkräutersalat	€ 21,50
Dreierlei Fisch vom Grill mit Kräuterbutter und Aioli, Bratkartoffeln und Salaten der Saison	€ 34,50
Filet vom Steinbeisser auf Safransauce mit Frühlingsgemüsen und Basmati-Reis	€ 32,50
Rosa gebratene Barberie-Entenbrust auf Johannisbeersauce mit Frühlingsgemüsen und Sesam-Kartoffelkrapfen	€ 32,50
Geschmorte Kaninchenkeule mit Portweinsauce, Mandel-Broccoli und Dauphine-Kartoffeln	€ 27,50
Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzrahmsauce mit Gnocchi und Salaten der Saison	€ 28,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 26,80

Hauptgerichte

**Portion Nette-Spargel
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise o d e r
zerlassener Butter** € 24,50

Dazu wahlweise:

- mit gemischtem Schinken € 30,80
- mit Medaillons vom Schweinefilet € 35,50
- mit einem Kalbsschnitzel € 36,50
- mit gebratenem Lachsfilet € 36,50

**Lammrücken mit Bärlauchkruste
auf Lammjus mit Ratatouille-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln** € 34,50

**Grillteller „Secretis“
Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen,
Kräuterbutter, Bacon, Pommes frites und Salaten der Saison** € 27,90

**Geschmorte Rinderbäckchen
in Rotweinsauce mit buntem Gemüse
und Kartoffel-Selleriepüree** € 27,80

**„Unser Bratkartoffel-Verhältnis“
Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, grünen Bohnen
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln** € 33,50