



## Unsere Wochenkarte

### Vorspeise

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Dreierlei Tartare mit Sauerteig                              | 24 |
| Romanosalat, Spargel, Croutons, Buttermilch-Bärlauchdressing | 18 |

### Suppe

|                    |   |
|--------------------|---|
| Bärlauchcremesuppe | 9 |
|--------------------|---|

### Warme Vorspeise

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Gebackenes Stubenküken, lauwarmer Erdäpfel-Vogelersalat mit Kernöl | 23 |
|--------------------------------------------------------------------|----|

### Hauptspeise

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Salimbocca vom Milchkalb mit Risotto                               | 33 |
| Lachs mit Bärlauchnudel                                            | 32 |
| Bärlauchfalaffel mit Spargelragout                                 | 24 |
| Mangaliza-Kotelette, Erdäpfel-Knochenmarkpüree und wilder Broccoli | 34 |

### Dessert

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Rhabarber, Erdbeere, Grieß und Vanille | 13 |
| 3 Pralinen                             | 6  |
| 6 Pralinen                             | 11 |
| 8 Pralinen                             | 15 |



## Our Weekly Menu | Il nostro menu settimanale

### Appetizer / Antipasto

Three kinds of tartare with sourdough 24

Tre tipi di tartare con lievito madre

Romaine lettuce, asparagus, croutons, buttermilk sauce, and wild garlic 18

Lattuga romana, asparagi, crostini, salsa al latticello e aglio selvatico

### Soup / Minestra

Cream of wild garlic 9

Crema di aglio selvatico

### Warm Appetizer / Antipasto caldo

Oven-roasted poussin, warm potatoes, and lamb's lettuce salad with seed oil 23

Poussin al forno, patate tiepide e insalata di lattuga di agnello con olio di semi

### Main Course / Portata principale

Veal saltimbocca with milk and risotto 33

Saltimbocca di vitello al latte con risotto

Salmon with wild garlic pasta 32

Salmone con pasta all'aglio selvatico

Wild garlic falafel with asparagus ragout 24

Falafel all'aglio selvatico con ragù di asparagi

Mangalitsa cutlet, mashed potatoes with bone marrow, and wild broccoli 34

Cotoletta di Mangalitsa, purea di patate con midollo osseo e broccoli selvatici

### Dessert / Dolce

Rhubarb, strawberries, semolina, and vanilla Euro 13,00

Rabarbaro, fragole, semolino e vaniglia

3 pralines Euro 6,00

3 praline

6 pralines Euro 11,00

6 praline

8 pralines Euro 15,00

8 praline