



Gaumenfreuden im Frühjahr

Kürbis-Orangencremesuppe

mit einem aromatischen Bauern-Kürbiskernöl
€ 4,90

„Tiefentaler Förstertopf“

Zartes Hirschkalbs- und Wildschweinragout

mit Waldpilzen
Apfelrotkohl oder Rosenkohl
und hausgemachten Butterspätzle
€ 16,90

Vegetarische Maultaschen mit Blattspinat und Mangold gefüllt

an einer Gorgonzola-Sahne-Sauce
mit gebratenem grünen Spargel und frischem Parmesan gratiniert
und gerösteten Kürbiskernen
€ 11,90

Hochsaison für „Skrei“, „Stint“ und Seemuscheln

Zartes Filet vom „Skrei“

Norwegischer geangelter Lofotendorsch

an Winterwirsing im Rahm und Röstkartoffeln
€ 18,90

Stint - „Kleine Elblachse“ aus Wildfang

am Spieß und natürlich in der Pfanne gebraten

traditionell mit Speckkartoffelsalat und Joghurt-Kräuter-Gurkensalat
€ 15,90

1 kg frische Seemuscheln aus Wildfang

im Weißweinsud oder in pikanter Tomatensauce
mit Rustikornbrot und Butter
€ 15,50

Kleine Degustationsdesserts

jeweils € 3,20

Mousse au Chocolat von 70%iger zartbitterer Schokolade
Feinfruchtige Limettenmousse mit Himbeer-Cassis-Sauce
Vanilleeis (2 Kugeln) mit hausgemachter, warmer Schokoladensauce
Malaga-Eis (2 Kugeln) mit Eierlikör und etwas Sahne
Hausgemachtes Tiramisu **€ 4,90**