

## Unsere Empfehlungen im März

### Aperitif

Cranberrie-Prosecco mit Basilikum-Limettenschaum EUR 6,80

PriSecco – Manufaktur Jörg Geiger  
Alkoholfrei, prickelnd wie Sekt, ein anregendes Glas voller Früchte.

„Rotfruchtig“ oder „Weißduftig“ EUR 4,80

### Vorspeise

In grünem Tee hausgebeizter Wildlachs  
mit Zitronengel und Wasabi-Papadam EUR 15,80

### Suppe

Knoblauchcremesuppe  
mit krossen Brotchips und frischer Kresse EUR 8,80

### Hauptgänge

Lamm-Karee an weißem Bohnenpüree  
mit Vanille-Peperonata, Madeirajus EUR 28,80

Gebratener Seeteufel  
auf Barolo-Risotto an Wildkräutersalat EUR 27,80

Hausgemachte Pasta mit gebratenen Kräuterseitlingen,  
Sauerrahm und frischen Kräutern EUR 19,00

...zusätzlich gebratene Rinderfiletstreifen EUR 11,50

...zusätzlich 3 Tigergarnelen EUR 9,50

...zusätzlich 5 Tigergarnelen EUR 11,50

### Dessert

“Reethus Bananensplit“ EUR 8,80

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.