



Spargelkarte

Spargelcremesuppe 9.00
Kalbsfleischbulette I Kerbel-Öl

Gebackener Stangenspargel 16.00
Bärlauch-Mayonnaise | Blattsalat

Portion Stangenspargel 22.00
Neue Kartoffeln

wahlweise mit ...

... gebratener Lachs 17.00

... Kalbsschnitzel 16.00

... gebratene Rinderhüfte 14.00

... gekochtem Schinken 8.50

und

...Bärlauch-Hollandaise

...zerlassener Butter



Vorspeisen

Vitello mal anders ...	14.50
Geschmolzene Tomate Wachtelei Bärlauch Kapern Grissini Salat	
Karotten-Ingwer-Cremesuppe	9.50
Bacon Papaya-Pfeffer Koriander-Öl Granatapfel	

Hauptspeisen

Kotelett vom Iberico-Schwein	32.00
Risotto mit Königsausternpilzen Zitronen- Thymian Parmaschinken	
Kalbsschnitzel	26.00
Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	
Maispouardenbrust Supreme	21.50
Sesamkartoffeln gelbe Möhren rote Lauchzwiebeln	



Blattwerk-Specials

Pulled-Pork-Burger 16.00
Flaschentomaten | rote Zwiebeln | Rucola | Pommes-frites

Currywurst Spezial 16.00
Mango-Chili-Salat | Kartoffelchips | Wasabi-Nüsse | Pommes-frites

Fisch

Filet von der Goldbrasse 24.50
Ofenkartoffeln | mediterranes Schmorgemüse

Vegetarisch

Frische Tagliatelle mit Bärlauch Pesto 17.50
Fetakäse | Cherrytomaten | gehobeltes Eigelb

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen 12.50
karamellisierte Vanillecreme | Pistazien-Eis-Praline

Panna Cotta 9.50
Himbeer-Orangen-Likör