

Frühlingszeit im Ratskeller

VORSPEISE & SUPPE | *starter & soup*

BÄRLAUCH - CREME-SUPPE ^(l)

marinierte Shrimps
wild garlic cream soup / marinated shrimps
7,80

LACHS - TERRINE ^(a, c, j, 12, 13)

Wildkräutersalat | Kaviar | Tortilla-Ecken
salmon terrine / caviar / wild herb salad / tortilla-crisps
12,80

HAUPTGERICHTE | *main dishes*

KANINCHENKEULE ^(d, 2, 12)

Dijon Senfsoße | Rösti Taler | Kohlrabi | Karotten
roasted rabbit leg / Dijon mustard / hash browns / kohlrabi / carrots
22,50

RIGATONI MIT BÄRLAUCH - PESTO ^(a, d, h, j, 3, 13)

getrocknete Tomaten | Grana Padano | grüner Spargel
Rigatoni / wild garlic pesto / sun-dried tomatoes / Grana Padano | green asparagus
18,50

KAP – SEEHECHTFILET ^(d, j, 3, 12, 13)

auf der Haut gebraten | Blattspinat | Gnocci
hake fillet / spinach / gnocchi
22,50

QUINOA MIT CASHEW KERNEN ^(m, j)

Blumenkohl | Romanesco | Radieschen | Minze-Joghurt
Quinoa / cashew nuts / cauliflower / romanesco / radishes / mint-yogurt
17,50



RAGOUT VOM LAMM ^(a, d, 12, 13)

Speckbohnen | Kartoffelklöße
lamb ragout / beans with bacon / potato dumplings
21,50

MAISPOULARDENBRUST ^(a, d, , 13)

grüner Spargel | Kartoffel Gratin
corn-fed chicken / green asparagus / potato au gratin
22,50

DESSERT | *dessert*

EIERLIKÖR-MOUSSE ^(a, d, j, 3, 9, 12, 13, 14)

marinierte Himbeeren
egg liqueur mousse / marinated raspberries
8,80