



## SAISONKARTE / Seasonal menu

In Bärlauch gebeiztes Forellenfilet auf einem Kartoffelnest (C, D, G, H, O)  
mit Bärlauch-Kräutersalat, Buttermilchschaum, Bärlauchpesto  
und getrockneten Kirschtomaten

€ 18,90

*Fillet of trout pickled with wild garlic on fried grated potatoes  
with wild garlic herb salad, butter milk foam,  
wild garlic pesto and dried tomatoes*



Bärlauchschaumsuppe (A, C, D, G, L, O, R)  
mit Bärlauchöl-Sauerrahm dazu Blini  
und Jakobsmuschelnocke

€ 9,50

€ 11,90

*Foam soup of wild garlic with its oil, sour cream and blini  
and wild garlic dumpling of scallop*



Wildschweinrücken mit Bärlauchknusper (A, C, G, L, O)  
dazu Chorizo-Fregola-Sarda, Minigemüse, Sauce Choron und Bärlauchjus

€ 34,90

*Saddle of wild boar with wild garlic crunch  
Chorizo Fregola Sarda, vegetables, sauce Choron and wild garlic jus*

Pochierter Kabeljau in Weißwein-Muschelsud (A, C, G, L, O)  
mit Bärlauchgnocchitini, Seegras, Wurzelgemüse und Bärlauchspinat

€ 28,90

*Poached cod with white wine clam broth  
with wild garlic gnocchitini, seagrass, root vegetables and wild garlic spinach*

Bärlauchpappardelle (A, C, G, O)  
mit Taleggio, Tomatenschaum und frittiertes Artischocke

€ 22,50

*Wild garlic pappardelle  
with Taleggio cheese, tomato foam and fried artichoke*



Lauwarmer Schokobrownie (A, C, G, O)  
mit kreolischer Sauce, Karamelleis und Salzhippe

€ 13,50

*Warm chocolate brownie  
with "Creole sauce", caramel ice cream and salt chip*

Teile deine #IMLAUERGenuss Momente & entdecke noch viele weitere!  
Share your #IMLAUERgenuss moments & discover many more!

