

## SAISONKARTE / Seasonal menu

FÄRÖER-LACHS IN ROTKRAUTBEIZE (A, C, D, G, H, L, M, N, O) € 19,90  
Bärlauchcreme / Bärlauchsponge / Senfkaviar

*SALMON IN BEETROOT MARINADE*  
*wild garlic cream / wild garlic sponge / mustard caviar*

CARPACCIO VOM KALBSFILET (G, H, M, O) € 20,90  
Apfel-Bärlauchpistou / karamellisierte Walnuss / Österkron

*CARPACCIO OF VEAL FILLET*  
*apple wild garlic pistou / caramelized walnut / Österkron cheese*

☺ ☺ ☺ ☺

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE (A, C, G, L, O) € 10,50  
Brandteigring / Pancetta

*WILD GARLIC FOAM SOUP*  
*choux pastry ring / pancetta*

☺ ☺ ☺ ☺

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN MIT BÄRLAUCHKRUSTE (A, C, G, L, O) € 36,90  
Kartoffelgratin / geschmorte Pastinake & Creme

*MEDIUM ROASTED SADDLE OF VEAL WITH WILD GARLIC CRUST*  
*potato gratin / braised parsnip & cream*

GEGRILLTES ZANDERFILET (A, C, D, G, H, L, O) € 34,90  
Topfen-Pizokel / Bärlauchpesto / Artischocke

*GRILLED FILLET OF PIKE PERCH*  
*curd Pizokel / wild garlic pesto / artichoke*

BÄRLAUCHGNOCCHI (A, C, G, H, L, O) € 23,90  
Schafskäseschaum / Tomaten-Zitronenmarmelade / getrocknete gelbe Tomaten

*WILD GARLIC GNOCCHI*  
*sheep's cheese foam / tomato lemon jam / dried yellow tomatoes*

☺ ☺ ☺ ☺

CANTALOUPE MELONE (A, G, H, O) € 10,90  
schwarze Oliven / Thymian-Granola / Quittensorbet

*CANTALOUPE MELON*  
*black olives / thyme granola / quince sorbet*

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

