

### Vorspeisen, Suppen & Salat:

<b>Kartoffelrösti mit Rauchlachs und Avocado</b> und Limonen Crème Fraiche	10,80
<b>Tatar vom Weiderind mit Chili-Mayo</b> , zweierlei Radieschen und hausgebackenem Malzbrot	12,80
<b>Gebackener Spargel vom Berghof Deizisau</b> Weißer Stangenspargel mit Schinken und Käse in der Pankobröselkruste gebacken auf Rucola	9,80
<b>Spargelcrèmesuppe</b> mit eigenem Ragout, Bärlauchöl und Spargelravioli	7,90
<b>Kleiner Caesar Salad</b> – Romana und Eisbergsalat mit Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und krossem Bacon	6,80

### Hauptgerichte:

<b>Cremiges Risotto vom Arborio Reis</b> mit grünem und weißem Spargel, feinem Parmesan und frischen Kräutern	18,80
<b>Kross gebratenes Kabeljaufilet mit Senfsauce</b> , knusprigen Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	27,50
<b>Cordon Bleu von der Landhähnchenbrust</b> mit feiner Bärlauch-Frischkäse-Füllung mit Rosmarinkartoffeln	24,80
<b>Schweinelendchen im Speckmantel an Pfefferrahmsauce</b> mit handgeschabten Spätzle	26,50
<b>Weißer Stangenspargel vom Berghof Deizisau</b> mit gekochtem Schinken, Kräuterflädle und Sauce Hollandaise	27,50
<b>Zwiebelrostbraten vom Argentina Beef mit Rotweinsößle</b> und handgeschabten Spätzle	34,50
<b>Rumpsteak vom Argentina Beef</b> mit Kräuterbutter und Pommes Frites	34,50
<b>Neuseeländische Lammhüfte</b> auf feinem Ratatouille mit Kartoffelplätzchen und Rosmarinjus	32,50

### Nachtisch:

<b>Ofenfrischer Giant Chocolate Chip Cookie</b> mit hausgemachtem Vanilleeis	7,80
<b>Erdbeer Tiramisu mit Schokocrumble und hausgemachtem Rhabarber Sorbet</b>	7,80
<b>Schokoladenmousee mit Erdbeer Baiser</b> und Vanillesahne	8,80
<b>Unsere hausgemachten Eis- und Sorbetspezialitäten:</b> Vanilleeis / Schokoladeneis / Eierliköreis / Dulce de Leche Eis Erdbeersorbet / Mangosorbet / Pfirsichsorbet / Rhabarbersorbet	Kugel à 2,80