

# Spargel

**Spargel-Crème Suppe**  
mit Kaiserschotenstreifen  
€ 14,50

**Salat von grünem und weißem Spargel**  
mit gebackener Wachtelkeule, Frisée  
Schnittlauch-Vinaigrette und Parmesan-Chip  
€ 17,50

**500g frischer Stangenspargel**  
mit neuen Kartoffeln

zerlassener Butter, Sauce Hollandaise oder geschmolzenen Tomaten  
€ 21,50

Beilagen zum Spargel:

**Mild geräucherter Katenschinken**  
ca. 120g  
€ 16,50

**Räucherlachs – Röschen**  
ca. 120g  
€ 16,50

**4 Stück Riesengarnelen**  
in Olivenöl gebraten mit Basilikum  
und Ofentomaten  
€ 24,50

**Zwei kleine Kalbsschnitzel**  
€ 19,50

**Filet vom Angus-Rind**  
ca. 160g  
€ 25,50

## Vorspeise

### **Bärlauchmousse**

mit gebeiztem und confiertem Bio Lachs, Ketakaviar und Fenchelkraut  
€ 18,50

## Hauptgerichte

### **Stubenküken im Knusperblatt**

auf Erbsen-Risotto und Süßmaisschaum  
€ 32,50

### **Dreierlei vom Lamm**

mit Portweinjus, eingelegtem Rhabarber und glasierten Rübchen  
Macaire-Kartoffeln  
€ 36,50

### **Gebratenes Steinbuttfilet**

mit Krustentierschaum auf Risotto  
grünem Spargel, getrockneten Tomaten und Bleichsellerie  
€ 38,50

### **Pochiertes Landei**

auf Bärlauch-Kartoffelpüree, gebackenem Gemüsechip  
Parmesanschaum  
€ 21,50

## Desserts / Käse

### **Geeistes Champagnersüppchen**

mit Waldmeistereis, marinierten Beeren und gebackenem Korallenchip  
€ 14,50

### **Lindtner's Dessertvariation**

Crème Brûlée, Sorbet, Tarte und Schokoladenmousse  
€ 16,50

### **Rohmilchkäse**

Feigensenf mit Früchtebrot und Trauben  
€ 17,50