



# Frühlingskarte 2026

## Fingerfood

|   |        |
|---|--------|
| Bärlauch-Blini mit glasierten Möhren und Avocado-creme (vegan)                  | 3,10 € |
| Mini Burger mit Rinderhack-Bärlauch-Pattie, gegrillter Zucchini und Kresse-mayo | 4,10 € |
| Mini Frühlingskräuter-Franzbrötchen   | 3,30 € |
| Garnelen-Gurken Tower mit Kresse-Mayo   | 4,50 € |
| Crostini mit Burrata, Feigen und Thymian  | 3,10 € |

## Gabelfood im Glas

|  |        |
|--|--------|
| Cous Cous Salat mit Avocado, Grünem Spargel, Kirschtomaten, Petersilie und Parmesan-Chip | 4,10 € |
| Kartoffel-Radieschen-Salat mit Rucola und Walnuss-Dressing (vegan)                       | 4,10 € |
| Crispy-Sesam-Chicken mit Bärlauch-Panade auf Kresse-Dip                                  | 4,30 € |
| Champignon im Bärlauch-Tempuramantel auf cremigem Cashewmus (vegan)                      | 4,10 € |

## Warme Gerichte

|  |         |
|--|---------|
| Spargelcremesuppe mit Ciabatta-Rosmarin-Croutons   | 7,50 €  |
| Involtini von der Pute gefüllt mit Büffelmozzarella und toskanischem Grillgemüse, dazu Bärlauch-Gnocchi                            | 16,50 € |
| Italienischer Auberginenaufauf mit Basilikum und Mozzarella  | 15,50 € |
| Gransole Pasta gefüllt mit Erbsen, Frischkäse und Minze an leichter Kerbelsauce mit grünen Bohnen und Zuckerschoten, dazu Parmesan | 14,90 € |

## Dessert im Glas

|  |        |
|--|--------|
| Heidelbeer-Mascarponecreme mit weißer Schokolade im Glas                     | 4,20 € |
| Kokos-Joghurt mit Holunder-Mango-Kompott und gerösteten Kokosraspeln im Glas | 4,20 € |
| Rhabarber-Baiser Törtchen  | 4,50 € |

# Impressionen



Crostini mit Burrata, Feigen  
und Thymian



Italienischer Auberginenaufauf mit  
Basilikum und Mozzarella



Rhabarber-Baiser Törtchen