Wir bereiten unsere Speisen frisch und mit großer Sorgfalt zu, deshalb kann es zu längeren Wartezeiten kommen.

Vorspeisen	*Euro*
Salatteller mit Croûton	*13,00*
Frühlingssalat mit Radieschen und dreierlei Crostini (Ziegenkäse, Avocado und Perlhuhn)	*19,50*
Mariniertes Gemüse mit Kalbfleischscheiben und Thunfisch-Vinaigrette	*23,50*
Gebratenes Bries vom Zicklein mit Salat	*24,50*
Gebeizter Lachs mit Fregola Sarda und Spargelsalat	*26,50*

Suppen	
Consommé vom Perlhuhn mit Grießklößchen	*13,50*
Bärlauchcremesuppe, Champignonsalat und Wachtelspiegelei	*14,50*

Vegetarisch	
Gebratene Kartoffel-Bärlauchnocken, Kohlrabi und kleinem Chinakohl-Spargelsalat	*33,50*

Da unsere Küche sehr von saisonalen und regionalen Produkten geprägt ist, beziehen wir unser Gemüse und unsere Salate von Familie Binder vom Lindenbrunnenhof, Fleisch von heimischen Bauern, Wild von der Dreisamtäler Jagd , Forellen aus Seelbach und Kartoffelbrot vom Baldenwegerhof.