



## *Romantik-Menü*

Carpaccio vom Rinderfilet | Spargel |  
Estragon | Parmesan  
*Beef carpaccio | asparagus | tarragon | parmesan*



Velouté vom jungen Bärlauch  
*Cream soup of wild garlic*



Kalbsbäckchen | Kräuter-Kartoffelmousseline |  
Vanillekarotten | Saitlinge  
*Veal cheeks | herbal potatoe cream |  
vanilla carrots | mushrooms*



Karamell-Parfait | Erdnuss-Schoko-Boden | Himbeere  
*Caramel parfait | peanut chocolate cake | raspberries*

€ 52,50

## Vorspeisen

Frühlingsalat   Spargelspitzen   Honigvinaigrette   getrocknete Tomate   Pinienkerne <sup>2</sup> <i>Spring salad   asparagus tips   honey vinaigrette   dried tomatoes   pine nuts  </i>	9,50
Rote Bete Carpaccio   Himbeere   karamellierte Nüsse   gratinierter Ziegenkäse <i>Red beet carpaccio   gratinated goat cheese   raspberry   nuts</i>	12,50
Sülze vom Kalbstafelspitz   Meerrettich   Apfel   Schnittlauchöl <i>Prime boiled beef aspic   horseradish   apple   chives oil</i>	12,50
Tatar vom Wildlachs   Crème fraîche   Reibekuchen   Kräutersalat <i>Salmon tartar   crème fraîche   potato pancake   herb salad</i>	13,50

## Suppen

Velouté vom jungen Bärlauch   Spargelsalat   Garnele <i>Cream soup of wild garlic   asparagus salad   prawn</i>	7,50
Rinderkraftbrühe   Wurzelgemüse   Eierstich <i>Consommé of beef   vegetables   custard royale</i>	7,00

## Vegetarisch

Tagliarini   Frühlingstrüffel   Madeiraschaum   Parmesan <i>Tagliarini   truffle   madeira   parmesan</i>	17,50
Basilikumrisotto   mediterranes Gemüse   Büffelmozzarella   Rucola <i>Basil-Risotto   mediterranean vegetables   buffalo mozzarella   rocket</i>	16,50

<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>konserviert, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup>geschwefelt, <sup>6</sup>geschwärzt, <sup>7</sup>gewachst, <sup>8</sup>mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!  
Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

## Fischgerichte

Zanderfilet   weiße Velouté   Belugalinsen   junger Lauch   Kartoffelstroh	23,50
<i>Pikeperch   cream sauce   beluga lentils   spring onion   potato straws</i>	
Filet vom Kabeljau   Safranschaum   Blattspinat   gemischter Wildreis	22,50
<i>Codfish   saffron sauce   leaf spinach   wild rice</i>	

## Fleischgerichte

Gebratene Maispoulardenbrust   kleines Gemüse   Kartoffel-Bärlauchpüree	19,50
<i>Fried corn poulard   young vegetables   mashed potatoes with wild garlic</i>	
Milchkalbsleber   Apfel   Röstzwiebeln   Kartoffelstampf	23,50
<i>Veal liver   apple   fried onions   mashed potatoes</i>	
Schweinefilet im Speckmantel   Estragonjus   Frühlingsgemüse   Kartoffelgratin <sup>2,5</sup>	22,50
<i>Fillet of pork bacon wrapped   tarragon sauce   spring vegetables   potato gratin</i>	
160g Angus-Rinderfilet	29,50
220g Angus-Rinderfilet	37,50
Ragout von weißem und grünem Spargel   Kartoffelkrapfen	
<i>Fillet of beef   ragout of green and white asparagus   potato croquettes</i>	

## Dessert / Käse

Crème brûlée mit Himbeersorbet	7,50
<i>Crème brûlée   raspberry sorbet</i>	
Lauwarmer Schokoladen-Brownie   Rhabarber   Joghurt Eis	11,50
<i>Chocolate cake   rhubarb   yogurt-ice cream</i>	
Trilogie	
Vanille-Rahm-Eis   Grappa   Espresso	9,50
<i>Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso</i>	
Gemischter Käseteller   Feigensenf   Früchtebrot	13,50
<i>Cheese plate   fig mustard   fruit cake</i>	

# Frischer Stangenspargel

aus dem Osnabrücker Land

## Spargelcremesuppe

*Asparagus cream soup*

€ 6,50



## Portion frischer Stangenspargel

(500 g Rohgewicht ergeben etwa 320 g geschälten Spargel, ca. 7-9 Stangen)

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln

*Asparagus spears with melted butter or hollandaise and potatoes*

€ 19,50

dazu bieten wir Ihnen:

Rührei	€ 4,00
<i>Scrambled eggs</i>	
gemischten Schinken <sup>2,3</sup>	€ 6,00
<i>Mixed ham</i>	
paniertes Schweineschnitzel 150g	€ 9,50
<i>breadcrumbed veal cutlet</i>	
gebratenes Lachsfilet 160g	€ 11,50
<i>Fried filet of salmon</i>	
Minutensteak vom Roastbeef 150g	€ 14,50
<i>Small rump steak</i>	