

# davor

wenn spargelzeit ist, kochen wir das beste aus der region - frisch gestochen, mit liebe zubereitet. (*spargel vom lehner*)

## spargelcremesuppe

gestochen vom lehner

*burrata-spinattaschen* 8,5

## ceviche

vom wolfsbarsch

*rhabarber* 16  
*erdbeer, spargel*

## papadelle

nicht mamadelle

*spargel, pak choi* 14,5  
*flussskrebs, thai basilikum*

pretty regional!

# it's mai'o'bock

zeit für maibock - und wir haben ordentlich bock drauf. wirtshausküche aus regionalen produkten.

## maibockrücken

aus der verwandtschaft

*zwiebelgewächse,* 34  
*erbse, schupfnudeln*

## maibockragout

auch aus der verwandtschaft

*spargel, sanddorn* 27  
*pak choi, briocheauflauf*

# danach

danach lassen wir die flamme weg - und den geschmack sprechen.

## crème „non“ brûlée

*karamell,* 34  
*erdbeere, haselnuss*