HAUSGEMACHTES	€	WARMES	€
Rindertatar Stulle	16	Arborio Risotto <i>– Vegan</i> 🚺 Weißer Spargel, Bärlauch, Gartenkräuter	19
Schnittlauch, Radieschen		,	
		Topfen Knödel <sup>(3,8)</sup> 🕕 🗗 🙋	16
Kichererbsen Crostini (8)	11		16
Sesam, Petersilie, Ricotta		Bunter Mangold, getrocknete Sauerkirsche Baldauf Schafskäse	
KLEINIGKEITEN		Filet von der Lachsforelle aus dem Trauntal (8)	28
		Auf dem Zedernholz gegart	20
Blattsalate (	12		
Karotten-Ingwer Dressing		Unagi Sauce <sup>,</sup>	
Gehobeltes Gemüse, Kresse, Kerne		Würziger Gurkensalat, Kartoffel-Kräuterstampf	
Dazu wählen Sie aus drei Toppings		000	
+ Grillkäse vom Johannishof	8	Der Burger (8) 🕣 🕜 🔇	22
+ Streifen von der Poularden Brust	7	Brioche, Cheddar, Cole Slaw, Belgische Fritten	
+ Marinierte Rinderfiletstreifen	10		
		Gegrilltes T-Bone Steak vom Kalb 300g 🛈 📴	34
Lumi Vitalsalat (8)	12	Bergpfeffer Jus, Frühlingsgemüse	
Buttermilch- Zitronen Dressing	12	Rosmarinkartoffeln	
Blaubeerlack, Gartenkresse, gepuffter Quinoa			
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		Weißer Pfälzer Spargel 🙉 🕣 🚨 📿	22
Burrata Fresca (8) 🕣 🛇 🤣		Geklärte Butter oder Sauce Hollandaise	22
	14	Neue Kartoffeln	
Tomaten Ceviche		Nede Ratoriem	
Blauer Rettich Sesam		Dazu wählen Sie aus drei Beilagen	
Sesaiii		+ Trüffelschinken <sup>(2)</sup>	7
Crèmesuppe von der Bretonischen Krabbe (8)	13	+ Lachsforellenfilet	15
	13	+ Tranche von der Rinderhüfte	15
Cantaloupe Melone		AUS UNSERER PATISSERIE	
Krustentierkrapfen		AUS UNSEREN FATISSERIE	
		Crème Brûlée <sup>(8)</sup>	11
Elsässer Flammkuchen (8)	10	Rhabarber, Erdbeer-Waldmeister Sorbet	
Bauchspeck, Rote Zwiebel			
Crème fraîche		Eiskaffee (8)	6
Vegetarischer Flammkuchen (8)	10	Vanille Eis, Sahne, Schokoladen Sauce	
Spargel, Bärlauch	10	Eisschokolade <sup>(8)</sup>	
Rote Zwiebel		Guanaia Schokolade, Sahne, Schokoladen Sauce	6