

## APERITIF DES MONATS

Spritzige Erdbeere  
Etter Erdbeerlikör | Prosecco | Eis

0,1 | 6,50

## CHEF'S CHOICE MENÜ

Tomatenmousse | Frisée |  
Burrata | Spargelstroh | Pumpernickel

---

Kalbsrückensteak | Bärlauchkruste | Kräuterpfannkuchen |  
Spargelgemüse | Sauce Hollandaise

---

Rüblischnitte | Joghurtespuma | Kürbiskerneis

3-Gang-Menü  
59,00

## UNSER SPARGELWEIN

2023 Silvaner vom Kalk, trocken  
Gelbe Früchte, schöne Säure, leichte Mineralik  
Weingut Meier, Weyher

0,1 | 3,20    0,2 | 6,20  
0,75 | 22,00



  @wallonenhof.otterberg

## VORSPEISEN

---

Bärlauchschaumsuppe I Croûtons mit Jakobsmuscheln	7,50 12,50
Schwertfisch Ceviche I Yuzu I Avocado I Gurke	15,00
Rucola I Lammfilet I Kirschtomate I Parmesan	13,50
Tomatenmousse I Frisée I Burrata I Spargelstroh I Pumpernickel	14,00

## HAUPTGERICHTE

---

Fang des Tages I Rucolarisotto I gebratener grüner Spargel I Kirschtomate I Hummerschaum	29,00
Maishähnchenbrust in Buttermilch gegart I Kartoffelwaffel I wilder Brokkoli I Sellerie I Sommertrüffel	28,00
Kalbsrückensteak I Bärlauchkruste I Kräuterpfannkuchen I Spargelgemüse I Sauce Hollandaise	32,00
Bärlauchgnocchis I Zucchini I bunte Karotten I Wildkräuter	23,00

## DESSERTS

---

Erdbeer Panna Cotta I Rhabarberkompott I Basilikumsorbet	15,00
Rüblischnitte I Joghurtespuma I Kürbiskerneis	15,00
Symphonie Espresso I kleine Crème brûlée I exotisches Früchtesorbet	12,50

- Zusätzlich gibt es täglich wechselnde Tagesempfehlungen -



  @wallonenhof.otterberg