

# Der Frühling mit Genuss im „Specht“

Foie Gras (Gänseleber) auf hausgemachten Brioche mit Uhudlerreduktion <sup>ACGO</sup>  
€ 16,50



Spargelereme Suppe mit Bärlauchpesto <sup>GL</sup>  
€ 6,50



Schweinemedallions mit Babykarotten und Petersilienwurzeln  
auf Portweinreduktion mit getrüffeltem Erdäpfelpüree <sup>GLD</sup>  
€ 24,50



Saibling auf Bärlauchrisotto mit weißem Spargel dazu Weißweinsauce <sup>DLO</sup>  
€ 26,80



Zitronen-Vanille-Zauber im Blätterteigmantel <sup>ACG</sup>  
€ 9,90