

GENUSS im Frühling


Aperitifempfehlung

Erdbeer-Rhababerspritzer (Erdbeer-/Rhabarbersirup, Limette, Rieslingsekt, Soda)	6,00 €
Erdbeer-Rhabarberspritzer alkoholfrei (Erdbeer-/Rhabarbersirup, Limette, Soda)	5,00 €
Erdbeer-Rhabarber-Limonade	3,50 €

Weinempfehlung




Erzinger Blanc de Noir Kapellenberg trocken Weingut Clauß, Lottstetten/Nack	0,1 l	4,20 €
--	-------	--------

Suppen


Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle <small>(S/E/G/L)</small>	6,50 €
Spargelcremesuppe mit gerauchtem Wildlachstartar und Brotcroutons <small>L/G/S</small> 	9,50 €
Hausgemachte Maultäschle mit Ricotta-, Spinat- und Bärlauchfüllung in feiner Rinderkraftbrühe <small>(S/E/G/L)</small>	9,50 €

GENUSS im Frühling

Was Kleines vorweg

Bunte Salatauswahl vom Buffet <small>(L/M/1/4)</small> 	6,50 €
Bunter Osterteller 	12,50 €
Rote Bete Tartar mit Apfel-Chutney an Meerrettichcrème Bärlauchmousse auf Pilz-Ceviche Bärlauch-Hummus mit Zitronen-Olivenöl und Parmesanspänen <small>(M/G/1/3/4)</small>	
Spargelsalat mit Erdbeeren, Rucola und gerösteten Mandeln  <small>(M/L/G/1/3/4)</small>	9,50 €

Saisonale Hauptgänge

Duo von Rumpsteak und Schweinefilet mit Morchelrahmsoße und Café de Paris- Soße mit buntem Frühlingsgemüse, dazu Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten <small>(L/G/EI)</small>	28,50 €
Geschmortes Lammhäxle mit jungem Knoblauch auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin <small>(G/L/S)</small>	26,50 €
Gebratenes rotfleischiges Forellenfilet mit Speckstreifen, Pilzen, Rosmarin und Honig verfeinert, auf grünem Erbsenpüree mit neuen Kartoffeln <small>(G,L,F)</small>	26,50 €
Steaks vom Frischlingsrücken mit jungem Knoblauch an Thymianjus, dazu buntes Frühlingsgemüse und Bergkäsekrapfen <small>(G/L)</small>	26,50 €
Bärlauch-Graupenrisotto mit Schnitzel vom Kräutersaitling in Parmesan-Panko-Panade mit gebratenem weißem und grünem Spargel und Bärlauch-Hollandaise  <small>(G/L/EI)</small>	17,50 €

 vegetarisch |  vegan

L Lactose	1 Farbstoff
S Sellerie	2 Konservierungsstoff
E Ei	3 Nitrit
F Fisch	4 Antioxidationsmittel
G Gluten	5 Geschmacksverstärker
K Krebstiere	6 Süßungsmittel
M Senf	7 Phospat

GENUSS im Frühling

Saisonale Hauptgänge...

„Schweinelendchen Princess“

Zwei gebratene Schweinefilet mit 150 g deutschem Spargel an Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 28,50 €
(G//L/Ei)

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräuterbutter und Bratensoße, dazu Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten 32,00 €
(L/G)

Mehr als nur ein Schnitzel:

Cordon Bleu Variationen für jeden Geschmack:

Cordon Bleu „Klassik“ mit gekochtem Schinken und Käse 22,50 €
(G//L/Ei/4/5)

Cordon Bleu „Frühling“ mit Bärlauch, Frischkäse, Schwarzwälder Schinken und Käse 23,50 €
(G//L/Ei)

Cordon Bleu „Spicy“ mit pikanter Chili-Käse-Crème, gekochtem Schinken und Käse 23,50 €
(G//L/Ei)


Cordon Bleu „Nobel“ mit Trüffelcrème, Brie und Parmaschinken 24,50 €
(G//L/Ei)

Zu allen Cordon Bleu servieren wir Ihnen nach Wunsch Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten und Bratensoße

Paniertes Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites, Kroketten oder Spätzle 17,00 €
(L/E/G)

GENUSS im Frühling

Für die Kids...

Kinderschnitzel Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten und Dekogemüse <small>(G/L)</small>	9,50 €
Pommes Frites mit Ketchup 	6,50 €
Hausgemachte Spätzle mit Soße <small>(G/L)</small>	6,50 €

Desserts

Duo von der Oreo-Schokomousse und weißem Schokoladenmousse mit Rhabarbergel an Erdbeersalat mit Zitronencrumble <small>(G/L/Ei)</small>	9,50 €
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Mascarponecrème <small>(G/L/Ei)</small>	8,50 €
„No Bake Passionsfrucht-Cheesecake“ mit Baiser und frischen Früchten <small>(G/L/Ei)</small>	8,50 €
Hausgemachte Crème Brûlée mit paniertem Vanilleeis <small>(L/G/E)</small>	9,50 €
Espresso mit einer kleinen Crème Brûlée <small>(L/G/E)</small>	5,00 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <small>(L/G/E)</small>	4,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne <small>(L/G/E)</small>	5,00 €