

Speisekarte

	<i>kl.</i>	<i>gr.</i>
<i>Bunter Blattsalat an Orangen-Joghurtdressing mit frittierten Kräutern</i>	<i>5,50 €</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Spargelcreme mit Bärlauch-Klößchen</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Roastbeef mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln</i>	<i>10,00 €</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Hausgebeizter Lachs an Reibekuchen und Senf-Dill Sauce</i>	<i>10,00 €</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Parmaschinken mit Spargelspitzen auf Rucola Salat</i>		<i>11,50 €</i>
<i>Carpaccio vom Rind mit Zitronenmarinade</i>		<i>12,50 €</i>
<i>Salat vom grünen und weißen Spargel mit Flusskrebsschwänzen</i>		<i>13,50 €</i>

Unsere Preise enthalten 19 % MwSt.

<i>Penne mit Spargelragout</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet auf Ratatouille mit Bratlingen</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Involtini vom Kalb mit Spargel gefüllt auf Weißweinsauce und Safran Risotto</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Ribeye-Steak auf Bärlauch-Nudeln</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Lammkotelets mit gebratenem Spargel und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Lachsfilet auf Spargelnudeln an Kräuterschaum</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Sankt Petersfisch in der Folie gegart mit Frühlingsgemüse und Nusskartoffeln</i>	<i>19,50 €</i>

Dessert

<i>Ananas-Carpaccio mit Karamellsahne</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Pfirsichtarte mit Vanilleeis</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Waldmeistermousse an Erdbeersalat</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Käseauswahl mit Feigensenf</i>	<i>8,50 €</i>

Unsere Preise enthalten 19 % MwSt.