

# Empfehlungs KARTE

## APERITIF

### HAUSAPERITIF

Sekt | hausgemachtes Mangochutney | Soda | Erdbeersirup

7,50

*Alex empfiehlt*

**FRANKFURTER GRÜNE SOSSE 16,50**

*Kartoffeln | gekochte Eier*

**DAZU WAHLWEISE:**

*Schnitzel "Wiener Art" 21,50*

*gekochter Tafelspitz 25,50*

*gegrilltes Lachsfilet 27,50*

**GESCHMORTE LAMMHAXE**

*Kartoffelstampf | Tomaten-Frühlingslauchgemüse |*

*Thymianjus*

**29,50**

*Weinempfehlung  
aus dem Hause Stefan Brewer*

0,2l | 0,75l

**WEISS**

2023 HANDWERK WEISSBURGUNDER  
TROCKEN

**6,50 | 22,50**

**ROSÉ**

2024 HANDWERK ROSÉ  
TROCKEN

**7,00 | 24,00**

**ROT**

2022 HANDWERK SPÄTBURGUNDER  
TROCKEN

**7,50 | 25,50**

## VORSPEISE

**SPARGELSCHAUMSUPPE 9,00**

*Bärlauchöl | Crostini*

**SPARGELSALAT 16,50**

*grüner & weißer Spargel | Riesengarnelen |  
Erdbeeren*

## HAUPTGANG

**BÄRLAUCH CORDON BLEU 21,50**

*gefüllt mit Bärlauchfrischkäse & Bergkräuterschinken |  
dazu Kroketten | Preiselbeeren*

**GEGRILLTES MAISHÄHNCHEN 24,50**

*Tomaten-Lauchgemüse | Bärlauchgraupenrisotto |  
Estragonsoße*

**GEBRATENES ZANDERFILET 26,50**

*grüner Spargel | Pasta | Limettenschaum*

## DESSERT

**LIMETTEN PANNA COTTA 8,50**

*Erdbeer-Rhabarberragout | Erdbeersorbet*

**EIERLIKÖR-TRIFLE 9,50**

*Schokolade | Quark | Mascarpone-Tonkabohneneis*