

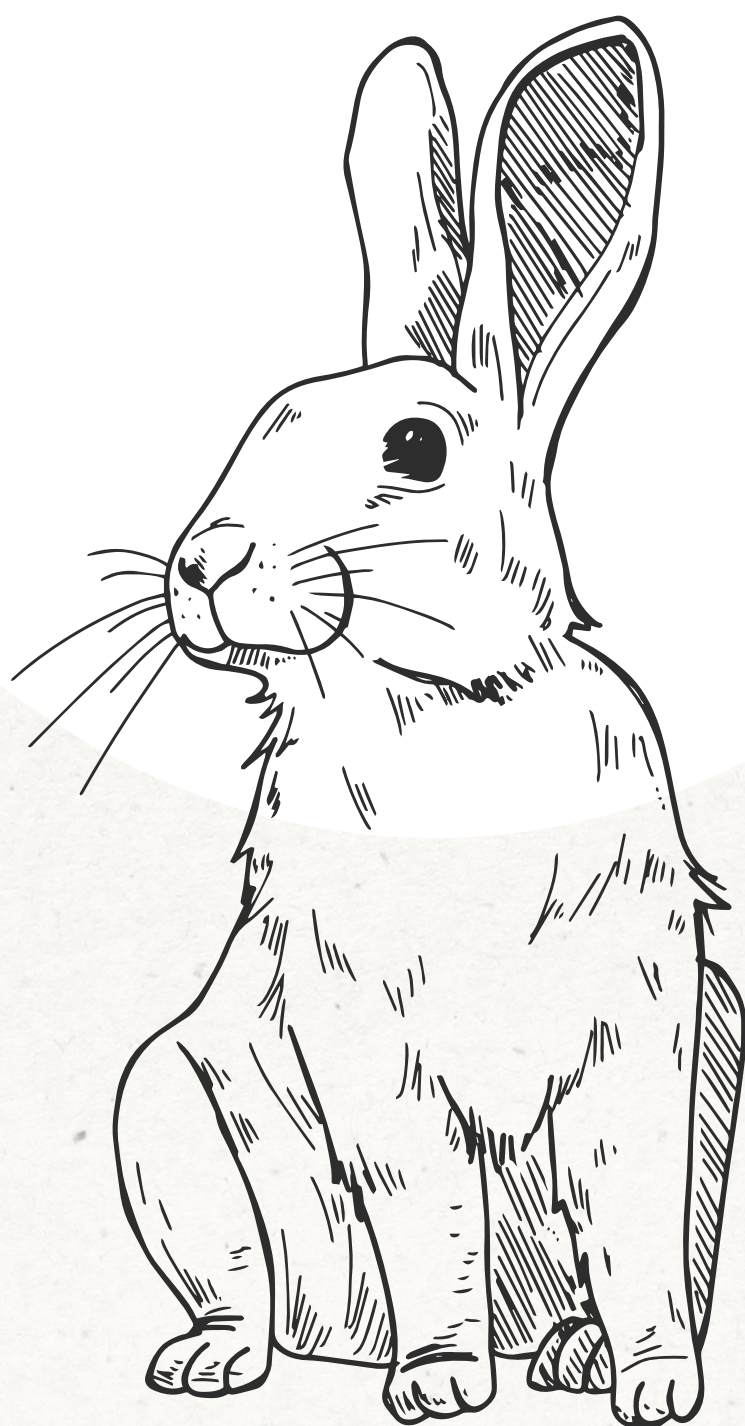
Aper KARTE

vom 02. April bis 06. April 2026



Unsere Aperitif Empfehlung

Rieslingsekt | Soda | Mangochutney | Erdbeersirup 7,50



Zorsspeisen



Gemischter Beilagensalat

5,50

Rinderkraftbrühe

6,50

Kräuterflädle

Bärlauchschaumsuppe

8,50

Bärlauchöl | Brotchip

Spargelsalat

16,50

grüner & weißer Spargel | Riesengarnelen |
Erdbeeren | Bärlauch-Öl

Hauptgänge



Frankfurter Grüne Soße

16,50

Kartoffeln | gekochte Eier

dazu wahlweise

Schnitzel "Wiener Art"

21,50

gekochter Tafelspitz

25,50

gegrilltes Lachsfilet

27,50

Rahmschnitzel

16,00

Champignonrahmsoße | Spätzle

Vulkanschnitzel

16,00

Paprika-Pilzsoße | würzig-pikant | Pommes

Bärlauch-Cordon Bleu

21,50

gefüllt mit Bärlauchfrischkäse &

Bergkräuterschinken | dazu Kroketten |

Preiselbeeren



Süßkartoffel-Gnocchi (Veggie) 20,50

Wildbrokkoli | Pinienkerne | Parmesan |
Frühlings-Pesto

Filet vom Kabeljau 29,00

grüner Spargel | Pasta | Limettenschaum

Rumpsteak Kräuterbutter 28,50

Rosmarinkartoffeln

Rumpsteak Pfeffer 29,50

Cognac-Pfeffersoße | Rosmarinkartoffeln

Geschmorte Lammhaxe 29,50

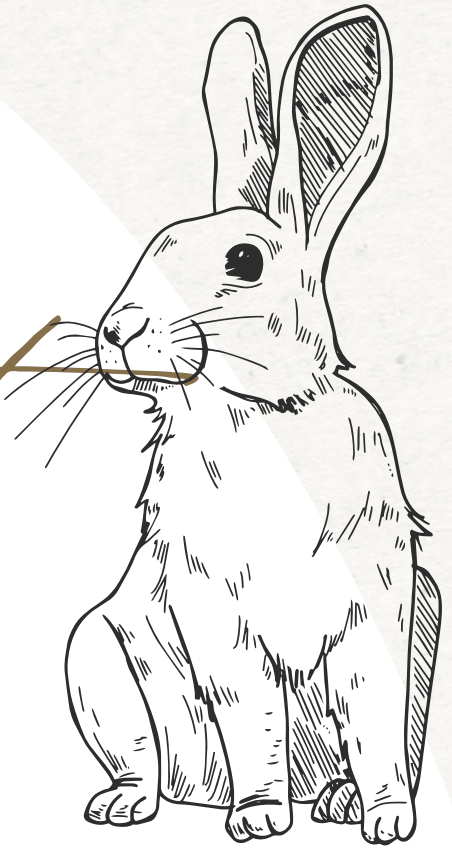
Kartoffelstampf | Tomaten-
Frühlingslauchgemüse | Thymianjus

Beilagen-Änderungen 1,00

Hausgemachte Kräuterbutter 1,50

Soße extra 2,00

Dessert



Affogato

5,00

Espresso | Vanilleeis

Heiße Liebe

8,00

heiße Himbeeren | Vanilleeis | Sahne

Limetten Panna-Cotta

8,50

Erdbeer-Rhabarberragout | Erdbeersorbet

Eierlikör-Trifle

9,50

Schokolade | Sahne | Tonkabohneneis