

Empfehlungs KARTE

APERITIF

FRÜHLINGSHAFTER HAUSAPERITIF

Rieslingsekt | Soda | Beerenchutney | Johannisbeersirup

7,50

VORSPEISE

SPARGELSCHAUMSUPPE 8,50

Bärlauchöl | Brotchip

BRUSCHETTA 10,50

Landbrot | Handkäs | gratiniert | grüne Soße

GRÜNER CRUNCHY SPARGEL 15,50

karamellisierte Ziegenkäse | Wildkräutersalat |

Balsamicoerdbeeren | Himbeer-Dressing

HAUPTGANG

FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPPARGEL

mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise 21,50

wahlweise dazu:

gemischter Schinken 26,50

Schnitzel „Wiener Art“ 32,50

gegrilltes Lachsfilet 34,50

CORDON BLEU 19,50

gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse & Bergkräuterschinken |
dazu Kroketten | Preiselbeeren

GEFÜLLTE SPARGELRAVIOLI 22,50

Spargelragout | Zitronensemmelbröseln |
Schmortomaten | Bärlauchpesto | Parmesan

ROSA LAMMRÜCKEN 34,50

Kräuterkruste | Bärlauchspätzle |
Bohnen-Chorizogemüse | Thymianjus

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

2021 CABERNET BLANC
WEINGUT HAUER, PFALZ

0,2 L
6,00

0,75 L
24,00

ROT

2022 MONTEPULCIANO
WEINGUT MANIERI, ITALIEN

0,2 L
6,50

0,75 L
26,00

DESSERT

MARINIERTE ERDBEEREN 7,50

Sahne | Mascarpone-Tonkabohneneis

RHABARBER CRUMBLE 9,50

Schmandmousse | Erdbeersorbet