



# Frühlingsküche zu Ostern

## VORSPEISEN

**Tomatensuppe**  
mit frischen Kräutern Vegan 6,90

**Spargelcremesuppe**  
Vegetarisch, Milch 7,90

## OSTERSONNTAGSBRATEN

**Geschmorter Klassiker**  
Braten vom Schwein & Rind mit  
Champignons, Möhren-Spargel-  
Gemüse auf Kartoffelstampf Weizen, Milch, Ei  
21,50

## AUS DEM GEMÜSEGARTEN...

**Frühlingsblattsalat**  
mit Bärlauch-Dressing, Kichererbsen,  
Kaiserschoten, gebackenem  
grünem Spargel, Kirschtomaten  
& Aceto-Balsamico Weizen, Vegan 19,50

**Mediterranes Curry**  
mit Reis, mediterranem  
Gemüse & Rucola Vegan 20,90

*wahlweise mit Garnelen* Fisch 24,90

**Spargel-Kartoffel-Ragout**  
in Estragon-Sahnesauce mit  
Rucola & Parmesan Vegetarisch 21,90

## FISCHTELLER

**Gebratenes Rotbarschfilet & Zanderfilet**  
auf der Haut gebraten, mit Garnelen,  
grünem Spargel, Tomate, Kartoffeln  
& Salat Weizen, Milch 26,50

## OSTERTELLER

**Unsere Empfehlung**  
Gebratenes Poulardenbrustfilet in  
Parmesanhülle, Schweinemedailon &  
kleines Wildschwein-Bärlauch-  
Schnitzel mit Frühlingsgemüse,  
Pommes frites & Salat Weizen, Milch, Ei  
26,90

## LAMMKOMBINATION

**Oster-Highlight**  
Geschmortes Lamnbraten & rosa  
gebratene Lammhüfte mit gebackener  
Zwiebel, Bohnen-Karotten-Gemüse  
auf Bärlauch-Püree Weizen, Milch, Ei  
26,90

## VON ALLEM ETWAS...

### Pute Florida

Gebratenes Poulardenbrustfilet in Eihülle mit Pfirsich, Rahmsauce und Mandeln, Krokette & Salat Weizen, Ei, Milch

24,30

### Holzfäller

Rosa gebratenes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Bärlauch-Kräuterbutter, Pommes frites & Salat Weizen, Milch

31,90

### Rumpsteak „Surf and Turf“

dazu Garnelen, Bärlauchsauce, grüner Spargel, Kartoffelgratin & Salat

Weizen, Milch, Fisch, Ei

33,90

### Gebratene Schweinemedallions „Mourillio“

mit Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salat Milch, Ei

26,90

### Knuspriges Schweineschnitzel gebraten

mit Champignon-Rahm-Sauce, Pommes frites & Salat Weizen, Milch, Ei

20,90

### Klassisches Cordon Bleu gebraten

mit Schinken & Käse gefüllt, Pommes frites & Salat Milch, Ei, Weizen

24,90

## REGIONALER GENUSS

Wildschweingoulasch aus heimischen Wäldern mit Champignons, Krokette & Apfelmus Weizen, 5

24,90

### Wildteller

Zarter Rehkeulenbraten mit Champignons, Wildschwein-Bärlauch-Schnitzel mit Rahmkohlrabi, grünem Spargel & Kartoffelgratin

Weizen, Ei

28,90



## SÜBER ABSCHLUSS

Cremebrulee trifft auf Erdbeertiramisu mit

marinierten Erdbeeren Milch

8,70

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis & Eierlikörsahne

Milch, Alkohol

7,90

Cup Dänemark

Vanilleeis mit Schokoladensauce & Sahne Milch

7,00

Alle Desserts können Spuren von Nüssen enthalten