

Alles liebe zu Muttertag...

Suppen:

Feine Spargelcremesuppe <small>Milch, VEGGI</small>	7,90 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage <small>Sellerie</small>	6,80 €
3erlei vom Spargel: Mousse, Suppe und gebackener Spargel <small>VEGGI, Weizen, Milch</small>	11,90 €

VEGAN/VEGGI/FISCH...

Spargel-Nudel-Ragout an Estragonsauce mit Tomaten u. Parmesan o. Parmesan, <small>VEGAN</small>	23,90 €
wahlweise mit gebratenen Garnelen, <small>Fisch</small>	29,90 €
Knackiger Blattsalat mit gebackenen Spargelstangen und Erdbeeren an Kräuterdressing und Bärlauchaioli <small>Weizen, Ei</small>	18,50 €
Fischteller: Goldbraun gebratenes Schollenfilet mit Garnelen auf Rahmkohlrabi und Kartoffeln <small>Fisch, Milch, Ei,</small>	25,50 €

Vom Geflügel:

Poulardenbrustfilet „Florida“ mit Pfirsich, Rahmsauce und Mandeln, Kroketten und Salat <small>Weizen, Nuss, Milch, E, Sellerie</small>	24,50 €
---	---------

Deutscher Stangenspargel:

Mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kartoffeln (400g) <small>Ei</small> wahlweise (300g) mit:	28,50 €
Kleinem Schweineschnitzel <small>Weizen</small>	28,50 €
Gebratenes Lachsfilet <small>Fisch</small>	31,50 €

Tellergericht:

Saftiges Schweinerückensteak mit Spargel und Tomate garniert, Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin	26,50 €
---	---------

Vom Schwein:

Knuspriges Schweineschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce dazu Pommes frites und Salat <small>Weizen, Ei, Milch, Sellerie</small>	19,90 €
In Bärlauch paniertes mit Tomate, Kartoffeln, Speck & Zwiebeln gefüllt, dazu Pommes frites und Salat <small>Milch, Ei, Weizen, 4</small>	24,90 €
Zarte Schweinemedallions „Mourillio“ mit Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salat <small>Weizen, Sellerie</small>	25,50 €

Muttertagsteller:

Rosa gebratener Kalbsrückensteak mit Champignons u.
knuspriges Wildschweinschnitzel mit Preiselbeeren,
dazu Sauce Hollandaise, Spargel und Kartoffelgratin
31,90 €

Vom Kalb:

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat Weizen, 4, Milch 28,50 €

Rind vom Lavagrill:

Rumpsteak mit Bärlauchbutter dazu Pommes frites und Salat Ei, Weizen, Milch 30,50 €

Holzfällersteak mit gerösteten Zwiebeln, ger. Speck,
Bärlauchbutter, Pommes frites und Salat Weizen, Milch, 4, Sellerie

200g	32,50 €
300g	38,50 €

UNSERE WILDE-MAI EMPFEHLUNG:

Wildragout aus den heimischen Wäldern
mit Champignons, Kroketten und Apfelmus-Preiselbeeren Weizen, Milch, 5 22,00 €

WILDTELLER:

Rosa gebratener Rehrücken trifft auf geschmorte Rehkeule,
dazu servieren wir grünen Spargel und Kartoffelgratin Ei 31,50 €

Dessertempfehlung:

Hausgemachtes Eis von
Limette, Erdbeere und Espresso
auf marinierten Erdbeeren

8,90 €

Creme Brulee trifft auf Erdbeeren

8,70 €

2 Kugeln Vanilleeis
mit Erdbeeren und Eierlikörsahne

8,00 €



Allergene/Zusatzstoffe:

Gluten=Getreide (Weizen)

Laktose=Milch-Erzeugnisse

Fisch/Schalenfrüchte/Sellerie/Senf/Eier

Alle Panaden aus unserer Speisekarte enthalten Weizenmehl, Ei und Milch

Zusatzstoffkennzeichnung

1 Konservierungsstoff

5 Süßungsmittel

8 koffeinhaltig

2 Antioxidationsmittel

6 Phosphat

9 Phenylalaninquelle

3 Geschmacksverstärker

7 Farbstoff

10 chininhaltig

4 geschwefelt

Bitte informieren Sie uns bei einer Lebensmittel-Unverträglichkeiten

