

Frühlingskarte

Aperitiv

Rhabarber-Spritz

Rhabarberlikör mit Soda und Prosecco

€ 6,20

Limoncello Spritz

Limoncello mit Soda und Prosecco

€6,20

Mirtillo Spritz

Heidelbeerlikör mit Soda und Prosecco

€ 6,20

Suppe und Salat

Spargelcremesuppe mit Croutons

A/G/L/O

€ 7,20

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

A/G/L/O

€ 7,20

Gemischter Salat

M/O

€ 6,20

Bunter Frühlingsalat mit Spargel und Himbeerdressing

M/O

€ 6,80

Hauptgerichte

Bärlauchnudeln mit Parmesan und Schmortomate

A/C/G

€ 14,80

Lammrücken an Thymianjus, Ravioli
und Spargel

G/L/O

€ 29,90

Spargel- Bärlauch-Risotto mit Parmesan

G/O

€ 14,90

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

A/C/G

€ 17,90

Spargel Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln
und Sauce Remoulade

A/C/G/M

€ 16,90

Frischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln

C/G/O

€ 15,70

dazu Rindsfilet

C/G/O

€ 37,90

oder Rinderrücken

C/G/O

€ 29,50

oder Schweinsfilet

C/G/O

€ 27,60

oder Fang Frisches Fischfilet des Tages

C/D/G/L

€ 25,90

Dessert

Rhabarber -Erdbeerragout

mit Sorbet

€ 12,20

Halbgefrorenes von der Wälderschokolade

C/G

€ 12,70

Eis Palatschinken

mit frischen Früchten

A/C/G

€ 11,20

Fragen Sie das Service nach unseren hausgemachten
Kuchen und Torten.

Allergen Bezeichnung

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch oder Laktose **H**
Schalenfruchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren
anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.