

Frühlingskarte

Zu allen Frühlingsgerichten
reichen wir eine Auswahl frischer Blattsalate
als Vorspeise und ein kleines Überraschungsdessert

*Cannelloni von Kräuterpfannkuchen,
Basilikum – Ricottacreme, Räucherlachs
und weißem Spargel*
10,50 €

*Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi
mit Kirschtomaten
und gebratenen Garnelenschwänzen
in Gorgonzolasahne*
14,50 €

*Perlhuhnbrüstchen
mit frischen Kräutern in Olivenöl gebraten
dazu Ratatouillegemüse
und Bärlauchnudeln*
18,50 €

Frühlingskarte

Zu allen Frühlingsgerichten
reichen wir eine Auswahl frischer Blattsalate
als Vorspeise und ein kleines Überraschungsdessert

Zanderfilet

mit jungen Möhrchen und Frühlingszwiebeln
in Bärlauchbutter gebraten auf gefüllten Apfelcrepes
16,50 €

Filet von der Dorade

mit gebratenen Pfifferlingen und Balsamico-Glace
auf gebratenen grünem Spargel
und Kartoffelgnocchi
18,50 €

Lachsfilet

mit Melonenkugeln und weißem Spargel
in Basilikum-Rahmsauce, dazu Butterkartoffeln
18,50 €

Frühlingskarte

Zu allen Frühlingsgerichten
reichen wir eine Auswahl frischer Blattsalate
als Vorspeise und ein kleines Überraschungsdessert

Portion Spargel von 250 Gramm
mit holländischer Sauce oder zerlassener Butter
dazu neue Kartoffeln
14,50 €

Portion Spargel von 500 Gramm
mit holländischer Sauce oder zerlassener Butter
dazu neue Kartoffeln
21,90 €

dazu...

Kleine Schinkenplatte
mit Schwarzwälder Schinken,
Lachsschinken und Parmaschinken
4,80 €

Zwei Kalbschnitzelchen
von insgesamt 150g
7,40 €