

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

Frische Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 €
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 €
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 €
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 €
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 €
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 €

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 €

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 €

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 €

Frische Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 €

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 €

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 €

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 €

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 €

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 €
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 €
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 €
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 €
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 €
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 €

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 €

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 €

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 €

Frische Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 €

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 €

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 €

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 €

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 €

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 €
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 €
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 €
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 €
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 €
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 €

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 €

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 €

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 €

Frische Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 €

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 €

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 €

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 €

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 €

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

**für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.**

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Eismeerkrabben
Variation vom Räucherlachs und Datteltomaten

frisches Lachsforellenfilet mit deutschem Spargel
neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischem Spargel
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

unsere frühlingshafte Dessert-Variation
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 68,00 Euro

Vorspeisen

frühlingshafter Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Spargelsalat „Mimosa“ 18,80 Euro
mit Eiersauce und gebratener Poulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,80 Euro
mit Spargel-Einlage

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm 32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsauce 32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet 36,80 Euro

Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.