

regionales Menü

58,00 Euro

Frischer Spargelsalat mit Lauch und Datteltomaten
Mit Roulade vom mariniertem Lachs und Senf-Dill-Sauce

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

geschmorte Kalbsbäckchen 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 Knoblauchttoast

Kauptgerichte

<i>Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein</i>	24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse	
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder</i>	29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse	
<i>Poulardenbrust vom Hofgut mit Waldpilzen in Rahm</i>	32,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse	
<i>Gebratenes Steinbeisserfilet in Rieslingsauce</i>	32,80 Euro
auf Spargelrisotto mit Brokkoli in Mandelbutter	
<i>Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli</i>	35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse	
<i>Heimischer Lammrücken vom Hofgut mit Kräuterkruste</i>	37,80 Euro
Kartoffelgratin und Bohnengemüse	
<i>unser Beilagensalat im Joghurtdressing</i>	5,80 Euro

Unser frischer deutscher Spargel

<i>Mit frischem Lachsforellenfilet oder Kabeljaufilet</i>	36,80 Euro
<i>Mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon</i>	36,80 Euro

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

Dessert

<i>Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert)</i>	9,80 Euro
<i>Frische Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis</i>	9,80 Euro
<i>abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis</i>	13,80 Euro
<i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren</i>	13,80 Euro
<i>frühlingshafte Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten</i>	15,80 Euro
<i>unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf</i>	13,80 Euro

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