

Frühlingskarte

Vorspeise

Blumenkohlcremesuppe mit Zitronengras, Ingwer und Kokosmilch
4,40€

Frühlingsalat mit Radieschen, Schnittlauch und Ei
5,60€

Eingelegter Mozzarella mit getrockneten Tomaten auf verschiedenen
Blattsalaten
6,80€

Hauptgang

Hähnchen- Ananas-Spieß mit Curry-Karotten-Schleifen und Ruccola Reis
13,80€

Türmchen von gedünsteten Lachs und Rotbarsch auf Gemüserisotto und
Meerrettichrahmsoße
14,60€

gefüllte Paprikaschote mit Kartoffel-Knoblauch-Püree
9,80€



Hausgemachtes Kasslersteak auf Sauerkraut mit Klößen
und einer deftigen Soße

12,40€

Geschnetztes vom Schwein „ Züricher Art“ mit Risotto

10,90€

Vegetarisch

Bärlauchspätzle mit Nüssen und Parmesan

9,80€

Kohlrabischnitzel in Mandelpanade mit Mährenschleifen
und Kartoffelstampf

10,90€

Weinempfehlung

Cuvee Meissenweiss

Tim Strasser Rothes Gut Meissen

-trocken-

Ist eine Assemblage aus 50% Riesling und 50% Müller Thurgau.
Der frische Charakter wird vom einem intensiven Bukett, einem vollen
Körper und einer harmonischen Säure begleitet.

0,1l

3,60€

0,75l

26,00€

