

Spargelzeit – Genießerzeit



Spargelcremesüppchen mit Lachsschinkenstreifen
und Erdbeercarpaccio

4,80€

Bärlauchsüppchen mit geröstetem Speck

4,80



Rinderzunge mit frischem deutschen Stangenspargel,
gebutterten Kartoffeln und
hausgemachter Orangen – Hollandaise

15,90€

Schweineschnitzel mit frischem deutschen Stangenspargel,
gebutterten Kartoffeln und
hausgemachter Orangen – Hollandaise

16,90€

300g frischem deutschen Stangenspargel,
gebutterten Kartoffeln und
hausgemachter Orangen – Hollandaise

12,90€

Hausgemachter Koch – und Lachsschinken aus eigenem Rauch
mit frischem deutschen Stangenspargel,
gebutterten Kartoffeln und
hausgemachter Orangen – Hollandaise

14,60

Beilagenwechsel 1,00€

Großer bunter Salat mit gebratenen Rinderhüftstreifen
und Knoblauchbrot

14,60



Geschmorte Lammkeule mit grünen Speckbohnen
und Kräuterklößen

14,80



Kaninchenkeule mit bunten Buttermöhrrchen und
hausgemachten Semmelknödel

13,60



Hähnchenbrust mit Tomate und Frischkäse überbacken
auf Spargel - Bärlauch - Tagliatelle

14,60

Fischspieß vom Lachsfilet und Kabeljau
mit Tomatenrisotto und Rahmspinat

15,80

Omelett aus 3 Eiern mit buntem Rahmgemüse
und Kräuterquark - Topping

11,90

Omelett aus 3 Eiern mit frischem deutschen Stangenspargel und
hausgemachter Orangen - Hollandaise

12,90

Dessertempfehlung

Frischer Erdbeer- Minzsalat auf Limettenmascarpone

5,20

Eierkuchen mit Vanilleeis ,Erdbeersoße und Sahne

5,70

**30.04. Biergarteneröffnung
mit „Two of us“**

Beilagenwechsel 1,00€