

Vorspeisen

Frühlingsalat mit Kernen und Sprossen  € 6,80

„Ziegenpeter“ Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian
im Brick-Teig gebacken auf Blattsalat
mit Orangen-Ingwer Dressing  € 9,20

Feine Kalbstafelspitz-Sülze mit mariniertem Spargel,
Kräuter-Creme und Wachtel-Ei € 10,40

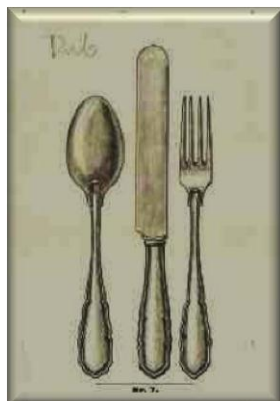
Gebratene Riesengarnelen mit Toskanischem Brotsalat
feinem Olivenöl und Rucola € 11,80

Suppen

Tomaten-Consommée 
mit Käse-Basilikum Säckchen € 6,50

Tagessuppe
bitte fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot

 vegetarische Kost



Salatklassiker

Großer Salatteller mit in Bärlauch-Öl eingelegtem Schafskäse und Oliven 🥕 € 10,50

Großer Salatteller mit gerösteten Mandeln, Apfelspalten & gebratenen, marinierten **Hähnchenbrust- Streifen** € 11,50

Großer Salatteller mit gebratenen **Rumpsteak- Streifen** & Champignons € 13,00

Großer Salatteller mit dreierlei gegrillten **Fischfilets** € 14,00

Zu den Salaten reichen wir Ihnen Baguette

Kleine Gerichte und Pasta

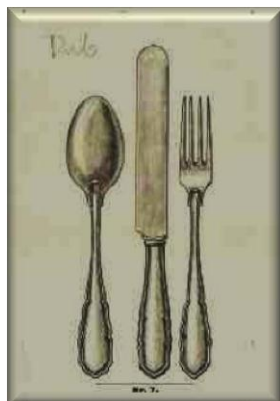
Toasti „ Caprese“

Gebrautes Schweinefilet auf Toast mit Tomate & Mozzarella überbacken, Salatgarnitur € 9,50

Hausgemachte Teigtaschen mit pikanter Bärlauch-Ricotta Füllung und cremiger Paprikasoße 🥕 € 12,50

Fettuccine mit Flusskrebs Fleisch und Zucchini in Krustentier-Schaum € 14,80

als kleine Portion € 11,80



Hauptgerichte

Bärlauch-Risotto mit gebratenen Riesengarnelen
und grünem Spargel € 16,80

Knusper-Ente „Thai style“ auf Wok-Gemüse
mit Duftreis € 16,50

Mit Bärlauch & Ricotta gefüllte Maishähnchenbrust
auf cremiger Tomaten-Soße, Bandnudeln und Salat € 16,50

Gebratenes Schweinefilet im Kartoffel-Mantel
auf Estragon-Soße mit Frühlings- Gemüse € 17,50

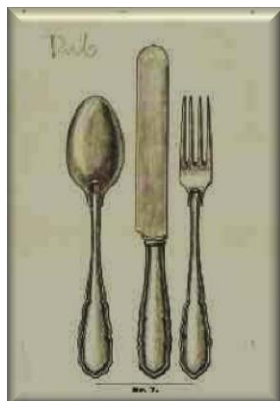
Rosa gebratene Lammhüfte mit Ratatouille
und Rosmarin-Kartoffeln € 18,50

Gebratenes Zander-Filet unter einer Meerrettich-Kruste
auf Kartoffel-Blumenkohl-Stampes mit Salat € 17,50

Rumpsteak
mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter € 14,80

Portion **Pommes frites** oder **Bratkartoffeln** € 3,00

Beilagensalat € 4,20



Desserts

*Es ist besser, Genossenes zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nichts genossen hat.
Giovanni Boccacci*

<i>Mango-Sorbet</i> mit Passoa	€ 4,20
<i>Ananas-Sorbet</i> mit Malibu	€ 4,20
<i>Birnen-Sorbet</i> mit Winzer-Sekt	€ 4,20
<i>Hausgemachtes Erdbeer- Parfait</i>	€ 7,50
<i>Panna cotta</i> mit Rhabarber & Himbeere	€ 6,50
<i>Schoko-Knusper-Pyramide</i> mit Eiscreme von der gelben Pflaume	€ 7,80
<i>Dessertvariation</i> für Unentschlossene !von jedem etwas! (mit einer Sorte Sorbet)	€ 10,80

Oder soll es lieber ein Eis sein? Dann fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte