

Unsere Osterkarte ab
Gründonnerstag 17.30 Uhr

Vorspeisen

<i>Zarte Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	7,00
<i>Spargelsalat mit Schinken, Kapern und Ei</i>	14,00
<i>Feine Gänseleberterrine „du Patron“ mit Ingwer - Quittengelee und Brioche</i>	23,00
<i>Bärlauch - Süppchen mit pochiertem Ei und Rauchlachsstreifen</i>	8,00

Dessert

<i>Hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeersalat</i>	8,00
<i>„Weißkäse“ mit Rhabarber - Erdbeer - Kompott</i>	8,00

Hauptgang

<i>Hausgemachte Spinat – Bärlauch - Knödel mit Käse, Spargelgemüse und Tomatenfleisch in Rahm</i>	<i>15,00</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat</i>	<i>12,00</i>
<i>Lammhüftchen in der Kräuterkruste an Rosmarinjus mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin</i>	<i>22,00</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderfilet an Trüffeljus mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin</i>	<i>36,00</i>
<i>Mit Backpflaumen gefüllte Kaninchenkeule auf Spargelragout und feinen Nudeln</i>	<i>21,00</i>
<i>Zartes Kalbsrückensteak an Morchelrahm, mit Stangenspargel und hausgemachten Spätzle vom Brett</i>	<i>30,00</i>
<i>Arktisches Saiblingsfilet an Safranschaum mit Babyspinat und Dampfkartoffeln</i>	<i>24,00</i>