

Frühlingskarte

Salate

- Knackiger Frühlingsalat in Dillrahmdressing mit Butter-Croûtons* 7,90 €
Zarter Kopfsalat & Löwenzahn in Bärlauch-Vinaigrette mit Kirschtomaten und Radieschen 8,50 €

Suppen

- Klare Kalbs-Bouillon mit Einlage und Frühlingskräutern* 7,90 €
Rahmsüppchen von heimischem Bärlauch & wilder Rucola mit Ricotta-Tortellini 8,90 €

Vorspeisen & Zwischengerichte

- Zweierlei Ziegenkäse mit Marillen-Mango-Chutney und Rucola-Pesto* 9,90 €
Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Balsamico-Beize, Parmesan und Salatgesteck 14,90 €
Hausgemachte Sülze von Rinderzunge & Tafelspitz mit Remoulade, Rapünzchensalat und Bratkartoffeln 15,90 €

Fleischgerichte

- Gegrilltes Schweinerückensteak mit Paprika-Letscho, jungen Erbsen und Basmatireis* 19,90 €
Geschmorter Saftbraten in Schwarzbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödeln 22,90 €
Gegrilltes Schweinskarrée mit frischen Crème Champignons, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln 22,90 €
Rheinischer Sauerbraten vom falschen Rinderfilet mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 26,90 €
Geschmorter Osterlamnbraten aus der Keule mit zarten Böhnchen und Kartoffelklößen 27,90 €
Schweinsmedaillons mit frischen Crème Champignons, jungem Gemüse und Rahmnudeln 27,90 €
Gegrilltes Argentinisches Roastbeef mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen und Pesto-Spaghettini 31,90 €

Fischgerichte

- Gegrilltes Zanderfilet auf Rieslingsauce mit Frühlingsgemüse und Rahmnudeln* 25,90 €
Gegrilltes Rotbarschfilet auf Dijonsensauce mit Sahnelauch, Kaiserschoten und Basmatireis 26,90 €

Desserts

- Eisvariation mit Apfel-Pfirsichmark und Sahne* 8,90 €
»Kaiserbecher« Bourbon-Vanilleeiscreme mit steirischem Kürbiskernöl, karamellisierten Kürbiskernen & Schlagobers 9,90 €

Käse

- Auswahl von edlen Weich & Hartkäsen mit Trauben* 11,90 €