

UNSERE EMPFEHLUNG

- Spargelcremesuppe** ^{A,G} **vegetarisch** **4.90 €**
mit frischen Spargelstückchen angeschwenkt und Sahne verfeinert
- Portion Stangenspargel (200g)** ^{C,G,I} **vegetarisch** **7.90 €**
als Beilage zu ihrem Steak wahlweise:
Sauce Hollandaise **oder** zerlassene Butter **oder** gerösteten Semmelbröseln
- Ziegenfrischkäse Bruschetta** ^{A,G,H,J} **vegetarisch** **6.90 €**
knuspriges Baguette in Knoblauchbutter angebraten, mit
einem frischen Zitronen-Ziegenfrischkäse und hausgemachtem
Basilikum Pesto und geröstete Haselnuskernen
dazu reichen wir ein Cranberry-Apfel Chutney
- Bärlauch-Crêpe mit Spargel** ^{A,G} **vegetarisch** **14.90 €**
hausgemachte Bärlauch- Crêpes gefüllt mit einem Ragout vom
Spargel und Cocktailtomate mit Sahne und frischen Kräutern
verfeinert, überbacken mit Grana Padano
- Pasta Bärlauch-Pesto** ^{A,H,2,7} **vegetarisch** **11.90 €**
Spaghetti mit einem feinen Bärlauch-Pesto, dazu gebratener
Spargel getrockneten Tomaten und Grana Padano
- Schweineschnitzel** ^{A,C,G,I,1} **16.90 €**
mit frischem Stangenspargel dazu eine Sauce Hollandaise
und frische Petersilien-Kartoffeln
- Lammkeule** ^{G,J,9} **18.90 €**
saftig geschmortes Lammfleisch aus der Keule würzig
abgeschmeckt, mit einer feinen Thymian-Polenta und dazu
reichen wir grüne Bohnen
- Cheese Burger** ^{A,C,G,F,J,9} **11.90 €**
saftig gegrilltes Rinderhacksteak vom südamerikanischen Rind,
in einem köstlichen Bun mit hausgemachtem Dressing,
dazu Cheddar Käse, Salat, Zwiebeln, Tomate und Gurke