









## Vorspeisen

kleiner gemischter Salat <sub>(M)</sub>		6,90 €
gebackene Falafelbällchen mit Salat <sub>(M)</sub>		9,90 €
gebackene Champignons <sub>(A/C)</sub> mit Salat <sub>(M)</sub>		7,90 €
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter und Brot <sub>(A/G/O/R)</sub>		8,90 €
Shrimpscocktail <sub>(G/B/M/C)</sub> mit mariniertem Spargel und Romanasalat <sub>(M)</sub>		9,90 €
Salatbouquet <sub>(M)</sub> mit mariniertem Spargel, Erdbeeren und Balsamico-Creme		9,90 €
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Balsamico und Salatbouquet <sub>(M)</sub>		13,90 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen <sub>(A/C/G)</sub>		5,90 €
Spargelcremesuppe <sub>(G)</sub>		6,90 €
Parmesancremesuppe mit Falafelbällchen <sub>(G)</sub>		6,90 €

## Vegetarisch

Steinpilzravioli <sub>(A/C/G)</sub> mit Spargel-Gemüse-Ragout und zweierlei Soßen <sub>(G/O)</sub>		19,90 €
Gebratener Kartoffelstrudel <sub>(A/C/G)</sub> mit Pilzen, Ratatouille-Gemüse und Tomatenragout		19,90 €

## Menü des Monats

Spargelspitzen an Räucherlachs mit Sahnemeerrettich-Crème<sup>(G)</sup>,  
Preiselbeeren und Salatbouquet<sup>(M)</sup>

\*\*\*

Surf & Turf  
vom Kalbsrücken und Riesengarnele<sup>(B)</sup>  
mit Spargel, Kräuterflädle, Sauce Hollandaise<sup>(A/C/G)</sup> und  
Parmesansoße<sup>(G/O)</sup>

\*\*\*

gebackene Cheesecake-Praline<sup>(A/C/G)</sup> auf Heidelbeeren mit  
Zitronensorbet

Surf & Turf:	26,90 €	3-Gang:	45,90 €
Weinarrangement zum Menü 3x 0,1l			12,00 €

**Liebe Gäste bei Kartenzahlungen können wir das Trinkgeld leider nur  
in Bar akzeptieren/berücksichtigen.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis**

### Allergenlegende

glutenhaltiges Getreide	Aw=Weizen / Ad=Dinkel	Ei	C
Schalenfrüchte	Hch=Cashewkerne / Hm=Mandeln	Laktose	G
Sulfite	O	Sellerie	L
Krebstiere	B	Senf	M
Weichtiere	R		

## Fisch

Doradenfilet auf Spargelragout mit  
Rahmpolenta<sub>(G/O)</sub> und Paprikarahmsoße<sub>(G/O)</sub> 24,90 €

## Hauptgerichte

Maispouardenbrust mit Ratatouille-Gemüse  
Rosmarinkartoffeln und Zitronensoße<sub>(G/O)</sub> 21,90 €

Kalbsrückenmedaillons in Zitronensoße<sub>(G/O)</sub>,  
Gemüse<sub>(L)</sub> und Kartoffelgnocchi 25,90 €

geschmorte Kalbsbacken in Madeirasoße<sub>(L)</sub> mit  
Gemüse<sub>(L)</sub> und Bandnudeln<sub>(Aw/C)</sub> 23,90 €

Wiener Schnitzel<sub>(Aw/C)</sub> vom Kalbsrücken mit  
Bratkartoffeln und Preiselbeeren 21,90 €

Rostbraten mit Pfannenzwiebeln, Spätzle<sub>(Aw/C)</sub>  
und Bratensoße<sub>(L)</sub> 26,90 €

## Spargelzeit

Portion weißer und grüner Spargel mit  
Sauce Hollandaise dazu  
wahlweise: Kräuterflädle oder Schwenkkartoffeln 22,90 €

Portion Spargel mit:

- Rinderrückensteak 28,90 €

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sub>(Aw/C)</sub> 25,90 €

- Kalbsrückenmedaillons 26,90 €