

Menü:

Grüner Spargel mit frischen Morcheln

**Rotbarschfilet, leicht paniert, Wildfang Island
Spargelragout mit einer leichten Bärlauchsoße
Kartoffeln**

Dessert

€ 38,00

Saisonale Hauptgerichte:

Frischer Deutscher Spargel, Buttersoße und Kartoffeln mit:

- **Vulcano-Schinken** € 26,00

- **Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken** € 26,00

Halber Hummer

Ragout von weißem und grünem Spargel € 32,00

Milchkalbbries

Mit frischen Morcheln und Spargel € 32,00

Rumpsteak vom American Prime Beef

Grüne Pfeffer Soße, Bratkartoffeln und Salat € 32,00

Lammcarrée vom Eifeler Urlamm

Rübstiel-Kartoffel-Gemüse und Thymianjus € 32,00

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen

Lachs und Tatar € 15,50

Carpaccio vom Tafelspitz mit Linsensalat

€ 14,50

Wildfang-Scampi

Ragout von weißem und grünem Spargel € 16,50

Feines Spargelcremesüppchen

€ 7,50

Grüner Spargel mit Parmaschinken

€ 16,50

REIBEKUCHEN

4 Kleine Reibekuchen mit Salat

- Lachs, Tatar € 22,00

- nur Lachs € 21,00

- nur Tatar € 23,00

Ziegenkäse in der Kartoffelkruste

Mango-Chutney und gemischter Salat € 17,00

UNSERE KLASSIKER

Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree und Salat	€ 23,00
Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen Kartoffelklöße und Apfelkompott	€ 23,00
Rinderroulade aus dem Roastbeef Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 23,00
Königsberger Klopse Wirsinggemüse und Kartoffeln	€ 16,50
Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 25,00
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken Pommes Frites und Salat	€ 24,00
Duroc-Schweinekotelett Senfsoße, Wirsing und Bratkartoffeln	€ 23,00

FISCH

Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Butter Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree	€ 26,00
Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm in Butter gebraten, mit Salat und Kartoffeln	€ 35,00

DESSERT

Crème Brûlée vom Malzbier	€ 6,50
Kaiserschmarrn mit Pflaumen	€ 8,50
„Malheurchen“ mit Vanilleeis	€ 8,50
Panna Cotta von weißer Schokolade mit frischen Erdbeeren	€ 8,50
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 10,00