

# Monatskarte März 2019

## Aperitif

<b>Haustrunk</b> (Sekt mit Holunderblütensirup)	4,50 €
<b>Aperol sprizz, Prosecco</b> (Aperol, Prosecco, Soda, Eis)	4,80 €

## Vorspeise

<b>Bunter Wildkräutersalat</b> an Himbeervinigrette, dazu rosa gebratene Tranchen vom Lammrücken, Grillkirschtomaten und Weißbrot	10,80 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

## Suppe

<b>Rote Bete Suppe</b> mit Meerrettichschmand und Schwarzbrotcroutons	4,50 €
<b>Tagessuppe</b> (Mo-Fr nach Verfügbarkeit)	3,80 €

## Hauptgang

<b>Grillspieß von Rind und Schwein</b> an Hausgemachter Barbecuesoße, Kräuterbutter, Western Kartoffeln und Krautsalat	16,90 €
<b>Rosa gebratener Lammrücken</b> auf Mangoldgemüse dazu gratinierte Kartoffeln	19,90 €
<b>Zartes Rinderragout von der argentinischen Hüfte</b> in Burgundersoße dazu Bandnudeln	15,80 €
<b>Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> in einer leichten Sahneseauce mit frischen Champignons und hausgemachtem Kartoffelrösti	15,30 €

## Vegetarische Gerichte

<b>Spinatgnocchi</b> in leichter Weißweinsauce mit Kirschtomaten und Oliven, mit Rucola und Grana Padano garniert	9,20 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

## Fisch

<b>Gebratenes Lachsschnitte</b> auf Rahmmangold und Dampfkartoffel	16,80 €
--------------------------------------------------------------------	---------

## Dessert

<b>Pfannkuchen nach Schwarzwälder Art</b> mit Kirschen, Schokoladeneis und Sahne	5,40 €
----------------------------------------------------------------------------------	--------