

Ostern 2019

Bärlauch Cremesuppe
mit gerösteten Pinienkerne, Croutons

Medaillons vom Seeteufel gebraten 38,00€

Tomatengemüse, Riesling Schaum,
feine Bandnudeln

Isländisches Seesaiblingsfilet 36,50€

Kaiserschoten, geklärte Butter,
Salzkartoffeln, Dill Essenz

Iberico Kotelett an Butterspargel 38,00€

Brösel Butter, Salzkartoffeln

Lammrücken "rosa" gebraten 39,00€

In einer Bärlauchkruste, an Ratatouillegemüse,
Macaïrekartoffeln

Argentinisches Rumpsteak vom Grill 38,50€

Steinchampignons, Kartoffelecken,
BBQ- Sauce, Salat

Schoko Soufflé

an Vanilleeis, Fruchtsauce, frische Beeren

Ostern 2019

Aperitif

| | | |
|--|------|--------|
| Prosecco Spumante DOC Brut Terre Di sant' Alberto jugendlich erfrischend, saftig prickelnd | 0,1l | 5,20 € |
|--|------|--------|

Unsere Weinempfehlung

| | | |
|--|-------|---------|
| Herrenberg-Honigsäckel Merlot Blanc de Noir Pfalz 2018 | 0,2l | 7,90 € |
| | 0,75l | 27,00 € |

| | | |
|--------------------------------|-------|---------|
| Alois Lageder Südtirol 2015 | 0,2l | 7,90 € |
| | 0,75l | 27,00 € |