

Vorspeise:

Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,5

Spargelcremesuppe

8,5

Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate 2)5)

7,9

Hauptgerichte:

„Chef Salat“

Rohkost & Blattsalate 2)5)

mit gebratenem Wolfsbarschfilet & Kräuterseitlingen vom Pilzhof Rein

25,9

Gebratenes Filet vom Seesaibling

Riesling Sauce & Nüdele

33

Rumpsteak vom Angus Rind

Cognac-Pfeffer Sauce / Pommes frites

29,9

Spargelrolle: V

Pfannkuchen gefüllt / grüner & weißer Spargel

Sauce Hollandaise

24,8

Cordon bleu vom Kalb

(Raclette Käse & gek. Schinken gefüllt) 1)3)5)

Pommes frites

28,8

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide.

Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2 €

Frühlingsmenü:

Spargel- Papaya Salat mit Räucherlachs

Grüner Spargel / frische Papaya / Räucherlachs / Sesam

17

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräutern

Gemüse & cremigem Risotto

35

Buchholzer Erdbeeren mit Vanilleeis & Sahne

9

Menü: komplett 56

Bund Markgräfler Spargel

Kratzete oder Kartoffeln & Sauce Hollandaise 27

- mit gemischtem Schinkenteller von der Metzgerei Schlenker 6,8
- mit gebratenem Saiblingsfilet 13



Dessert:

Rhabarberkompott mit Erdbeeren

Sauerrahmeis / Sahne

8,8

„Espresso Küsschen“

Doppelter Espresso / Vanilleeis / Eierlikör & Sahne

7,9

Hausgemachte Sorbets 1 Kugel 2,9

(Zitrone, Himbeer, Mango, Cassis)

Verehrte Gäste, sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder einer Allergie, sprechen sie uns an, wir beraten sie gerne.