

Unsere Empfehlungen

Vorspeise:

Marinierter Spargel mit Bärlauch und gebratenen Garnelen 20,00

Suppe:

Feines Spargelschaumsüppchen 7,50



Vegetarisch:

1 Portion Stangenspargel mit Sc. Hollandaise,
Kartoffele oder Flädle 25,00

Dreierlei Knödel (Bärlauch,Provencale,Rote Bete)
mit zerlassener Butter und Parmesan 18,50

Bunte Gemüseplatte mit Champignons und Sc. Hollandaise
gratiniert dazu Kartoffelrösti 18,00

Vegan:

Kartoffelgulasch mit Paprika, Zucchini
und gebratenen Champignons 17,50

Unsere Fischempfehlung:

Lachsschnitte auf Spargel in Schnittlauchsauce dazu Kartoffele 29,00

Fischgrillteller mit Zitronenbutter dazu Kartoffele 26,50

Hauptgerichte:

Medaillons vom Albammrücken unter der Kräuterkruste auf Schmorgemüse und Macaire-Kartoffeln	35,00
Ragout vom Alblamm mit Schalotten dazu hausgemachte Spätzle	23,00
Filetspieß vom Rind und Schwein mit verschiedenen Saucen, Champignons und Kartoffelrösti	27,00
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes-frites	24,50
Geschmorte Schweinsbäckle in Lembergersauce mit Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	20,00
1 Portion Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffele oder Flädle dazu wahlweise:	
- gekochter Schinken	27,50
- paniertes Schnitzel klein	30,50
- Rinderfilet klein	35,00

☞ **Wir verwenden ausschließlich frischen, deutschen Spargel**

Dry-Aged-Beef für Steakliebhaber aus eigener Reifung:

Rib-Eye-Steak mit typischem Fettanteil 250g	34,00
Rumpsteak 200g	33,00
300g	39,00

Dazu servieren wir wahlweise: Dreierlei Dips, Bratenjus oder Kräuterbutter

Wählen Sie ihre Beilage: hausgemachte Spätzle, Pommes-frites, Rösti, Bratkartoffeln oder mit buntem Salatteller