



Kräuter-Küche

Rahmsuppe von 7 Kräutern 5,90€
mit Räucherlachsstreifen

Dialog von Lachs und Zander 15,50€
an Wildkräuter Salat in einer Essig-Öl-Vinaigrette,
dazu Bärlauch-Dip, Weißbrot

Garnelen im Kartoffelmantel 12,90€
mit Frankfurter Grüner Soße und Salat vom Babyblattspinat

Tafelspitzsülze 14,90€
mit Bratkartoffeln und Frankfurter Grüner Soße

Matjesfilet „Frankfurter Art“ 11,90€
mit Frankfurter Grüner Soße, Eier und Salzkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße Variation 15,90€
Eier, Tafelspitzsülze, Mini-Schnitzel, Matjes
dazu viel Frankfurter Grüne Soße und Salzkartoffeln

Pizza Bärlauch 9,90€
mit Tomaten, Mozzarella, Serrano Schinken,
frischem Wildkräutersalat und Bärlauchpesto

Lachs-Frikadelle 15,90€
an Bärlauch-Spaghetti mit Cocktailtomaten

Rumpsteak 19,50€
in der Kräuterkruste, dazu Bratkartoffeln

Schweinelende in der Pfanne 16,50€
mit Bärlauchcreme überbacken, dazu Röstitaler

Weinempfehlung

Lugana Cá dei Frati DOC 2017 0,2 l 7,50€

kraftvolles Bouquet nach Kräuter, Birne und Aprikose
weich ausgewogen, ausdrucksstark und harmonisch, fruchtig
mit einer leichten und lebendigen Säure, vollmundig und elegant 0,75 l 25,90€