Unsere saisonale Empfehlung

Suppen und Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe	8,60 €
gebratene Chorizo in Honig	
Spargelcremesuppe	8,60€
Spargelstücke	
selbstgemachte Ravioli	
Spinat Gorgonzola	10,50 €
Feige	
bunte Frühlingsblattsalate	
gebratenes Kalbsbries Tomatensugo	16,90 €
Knusperbrot	
gebratener Ziegenkäse bunte Blattsalate	14,30 €
Nüsse Feigensenf Senf-Honig-Dressing	
Spargelsalat	
gekochtes Ei Tomate gekochter Schinken	12,60 €
Schnittlauch	12,000
<u>Vegetarisch</u>	
hausgemachte Tagliatelle Tomaten deutscher Spargel	
Bärlauch Parmesan	23,00 €
mit gebratene Garnelen Zitrone ***	31,00 €
selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat Gorgonzola Feige	
rote Zwiebeln Basilikumpesto	25,00 €
•	

Hauptgänge

Unsere Frischfisch- Empfelung

Chscre Triscisjuscis Empjeunig	
Loup de Mer - Filet gebraten	
gebratene Dörrfleischwürfel Zwiebeln Tomaten-Nudeln	29,90 €

saftig gebraten Maispoulardenbrust	
Seranoschinken Salbei Möhre Brokkoli	26,50€
Frühlingslauchpüree	·

Kalbsfiletmedaillon gebackenes Kalbsbries	
Morchelhollandaise Rahmmöhren	36,00 €
Kartoffeltaler	30,000

deutscher Stangenspargel (350 g Frischgewicht)	
hausgemachte holländische Sauce	22,50 €
Butterkartoffeln oder Kartoffeltaler	
dazu Wiener Schnitzel vom KalbsrückenAufpreis	13,80 €
dazu Black Agnus RumpsteakAufpreis	16,00 €
dazu 160 g KalbsfiletsteakAufpreis	14,00 €
dazu saftige MaipoulardenbrustAufpreis	10,00 €

Spießbraten vom Schweinefilet	
Senfsauce	<i>27,50</i> €
Speck-Zwiebelplätzchen	

Spargel Italienisch	
Tomaten Kapern Oliven	25,00 €
Pinienkerne Serano-Schinken	,
holländische Sauce Butterkartoffeln	