

Ostermenü

Feldsalat

Kartoffel-Dressing / Croûtons / Speck

Zweierlei vom Lamm

Speck-Bohnen-Bündchen / Fingerkarotten / Kartoffelgratin / Rosmarin-Jus

Apfelstrudel

Walnuss-Eis / Vanille-Soße

3-Gang Menü

€ 64,00

Vorspeisen

Kl. Portion

Vorspeisensalat

Croûtons / geröstete Nüsse

€ 7,80

€ 6,20

Feldsalat (auch vegetarisch)

Kartoffel-Dressing / Croûtons / Speck

€ 17,00

Lachscarpaccio

Burrata-Creme / Tomate / Rucola

€ 22,00

Gebratene Garnelen

Knuspermantel / Gurke / Avocado / Mango

€ 22,00

Suppen

Rinderkraftbrühe

Geflügel-Angelotti / Waldpilzroulade / Wurzelgemüse / Schnittlauch

€ 9,50

Kartoffel-Lauch-Suppe

Speckkrusteln / Croûtons / Sahne / Petersilie

€ 8,00

Änderungen vorbehalten

Hauptgänge

kl. Portion

Gegrillte Miso-Auberginen (vegan) Grüne Falafel / Hummus / Ofenpaprika / Sesam-Creme	€ 28,00	€ 24,00
Lachs-Steak Tagliatelle / Spinat-Tomaten-Soße	€ 29,00	€ 26,00
Zweierlei vom Lamm Speck-Bohnen-Bündchen / Fingerkarotten / Kartoffelgratin / Rosmarin-Jus	€ 39,00	€ 36,00
Geschmorte Rinderroulade Kartoffelpüree / Kohlrabi / Karotten	€ 32,00	
Rehragout aus dem Schönbuch Spätzle / Mandelbrokkoli / Preiselbeerbirne	€ 38,00	€ 34,00
Hausgereifter Zwiebelrostbraten Spätzle oder Bratkartoffeln / Gemüsebouquet	€ 31,50	€ 28,00
Kalbsrahmschnitzel Spätzle / Gemüsebouquet	€ 28,50	€ 25,50
Wiener Schnitzel Pommes frites	€ 28,00	€ 24,00

Desserts:

Apfelstrudel Walnuss-Eis / Vanille-Soße	€ 14,00
Schokoladen-Crème brûlée New York-Cheesecake-Eis / Orangen / Knusperhippe	€ 15,00
Café Gourmand Espresso / Kaffee-Variation	€ 15,00