

Frühjahr

Menü I

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

* * *

Hühnerbrüstchen an Kerbelsauce
mit weißen Bandnudeln und kleinen Salatteller

* * *

Mousse a la Vanille
mit frischem Obst und Fruchtsauce

Euro 19,80

Menü II

Norwegischer Räucherlachs
an Dill-Meerrettichsauce, Stangenweißbrot

* * *

Petersilienwurzelsuppe

* * *

Schweinefilet am Stück gebraten an Rahmsauce,
hausgemachte Spätzle, frisches Marktgemüse
oder gemischter Salat

* * *

Obstimbale
an Weißweinschaum

Euro 26,50

Menü III

Feldsalat mit Croutons
an Himbeerdressing

* * *

Rinderkraftbrühe
mit Fleischklößchen

* * *

Kleines pochiertes Lachssteak
an Kräuterschaum

** *

Milch-Lammbraten an Rosmarin-Thymiansauce,
Butterbohnen und Herzoginkartoffeln

* * *

Rhabarbermousse
mit Erdbeeren

EUR 34,50

Spargelmenü

(Mai / Juni)

Honigmelone mit Parmaschinken

* * *

Spargelcremesuppe

* * *

Filetscheiben vom Kalb mit Rieslingsauce napiert,
frischer Stangenspargel und neue Kartoffeln

* * *

Erdbeersorbet
an Vanilleschaum

EUR 35,50