

Suppen Euro

Kraftbrühe vom Rind mit feiner Einlage 5,50

Cremesuppe vom Hummer mit Garnele 7,50

Vorspeisen

Kaninchen-Spargelsülze
mit grüner Sauce und Blattsalat 7,50

Aus dem Wachholderrauch geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Blattsalaten 7,50

Salat

Gratinierter Picandou mit Bärlauch Kruste
und Spargelsalat 8,50

Großer Marktsalat mit gebratener Hühnchenbrust 12,50

Spargel

300 Gramm Deutscher Spargel mit Grenaillekartoffeln
und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 16,50

Mit einem Wiener Schnitzel 26,50

Hauptgänge

€uro

Gebratenes Filet vom Knurrhahn mit Couscous, Feldgemüse, Rieslingsauce	17,50
Gebratene Riesengarnelen in Weißweinsauce auf Kräutertagliarini, mit Gemüse und Rieslingsauce	20,50
Gebratenes Steak vom US-Bavette Stück mit Kräuterbutter und Blattsalaten	22,00
Ossobuco, geschmorte Kalbsbeinscheiben in Rotweinjus, mit Gnocchi und buntem Gemüse	22,00
Gebratene Maishähnchenbrust aus der Bresse mit Grießstrudeltaler und Saisongemüse	18,50
Ganze Forelle vom Forellenhof Schneider, gebraten und mit Kräutern gefüllt, Beurre Blanc, Kartoffeln und Blattsalat	16,50
Hausgemachte Spinatknödel, in Salzeibutter gebraten mit buntem Gemüse	14,50

Dessert

Duett von der Erdbeere Törtchen und Sorbet	6,50
Bayrisch Creme mit marinierten Erdbeeren	7,00