

# Monatskarte

## SUPPEN


**SPARGELCREMESUPPE** 6,90€  
mit Buttercroutons

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** 13,90€  
Frische Blattsalate der Saison, karamellisierten Walnüssen und Honig Senf Dressing, dazu Würziger Ziegenkäse im Ofen goldbraun gratiniert mit Honig-verfeinert, serviert im Pfännchen

## HAUPTGERICHTE

**VEGETARISCHES OMELETT**  13,90€  
Omelett, gefüllt mit Bratkartoffeln und frischen Champignons

**RIGATONI MIT WALDPILZEN & KIRSCHTOMATEN**  14,90€  
Rigatoni in einer cremigen Sahnesoße mit Waldpilzen und Kirschtomaten



## SPARGELGERICHTE

**PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN** 26,90€

mit frischem deutschem Stangenspargel, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

**GEBRATENES LACHSFILET** 27,40€  
mit frischem deutschem Stangenspargel, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

**GERÄUCHERTER LANDSCHINKEN** 19,90€  
mit frischem deutschem Stangenspargel, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

**FLAMMKUCHEN** 14,90€  
Herzhaft-knuspriger Flammkuchen mit Spargel, Kirschtomaten, Landschinken und Sauce Hollandaise

**RIGATONI MIT SPARGEL UND GARNELEN** 19,90€  
Rigatoni in einer cremigen Sahnesoße mit Spargel, Garnelen und Kirschtomaten

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

weißwein

### GRAUERBURGUNDER

Samtig, frisch, feinfruchtig mit Noten von Birne und Apfel

GLAS 0,2L 4,90€  
KARAFFE 0,5L 11,90€

### RIESLING

Frisch, lebendig, feinfruchtig mit Noten von Zitrus und grünem Apfel

GLAS 0,2L 4,90€  
KARAFFE 0,5L 11,90€

### ROSÉ

PORTUGISER WEISSHERBST

Fruchtig, frisch und harmonisch, mit feinen Aromen von Erdbeere und Himbeere

GLAS 0,2L 4,90€  
KARAFFE 0,5L 11,90€

...MIT LIEBE GEKOCHT,  
GUTEN APPETIT