



## Vorspeise

ROTE BETE CARPACCIO  
MIT WILDKRÄUTER- UND  
SPARGELSALAT, ORANGEN,  
GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE  
UND GERÖSTETEN KERNEN  
13,90

## Suppe

CREMIGE SPARGELSUPPE MIT  
CROUTONS  
9,90





# Hauptgerichte

KNUSPRIGES HÄHNCHENSCHNITZEL IN EINER  
SENFMARINADE MIT BRATKARTOFFELN UND  
KLEINER GEMISCHTER SALAT

23,90

„SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL, GEFÜLLT  
MIT RICOTTA UND SALBEI,  
AUF KRÄUTERKARTOFFELPÜREE,  
DAZU GLASIERTE KAROTTEN UND  
GEDÜNSTETER SPINAT

27,90

SCHÄUFELE MIT SCHWARZBIERSAUCE,  
SAUERKRAUT UND KLÖSSEN

24,90

RINDERROULADE MIT APFELROTKOHL UND  
KLÖSSEN

23,90

GESCHMORTER WILDBRATEN MIT APFELROTKOHL  
UND KLÖSSEN

25,90





# Hauptgerichte

GEBRATENES SAIBLINGSFILET MIT ZITRONEN-  
SAHNESAUCE,  
AUF GEBRATENEM SPARGELGEMÜSE UND BELUGALINSEN  
26,90

RISOTTO MIT GRÜNEM UND WEISSEM  
SPARGEL DAZU GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN  
24,90

***DIESE SPARGELGERICHTE WERDEN MIT SAUCE  
HOLLANDAISE ODER GESCHMOLZENER BUTTER SERVIERT***

PFUND SPARGEL MIT DRILLINGE KARTOFFELN  
20,90

GEBRATENES RINDERFILET, DAZU SPARGEL UND  
DRILLINGE KARTOFFELN  
30,90

SCHWEINE SCHNITZEL „WIENER ART“ MIT SPARGEL UND  
DRILLINGE KARTOFFELN  
23,90





# Dessert

ORANGENCREME  
BRÛLÉE  
8,90

ERDBEERPARFAIT MIT  
RHABARBERRAGOUT,  
ERDBEEREN,  
WEISSE SCHOKOLADEN-QUARKCREME  
UND CRUMBLE  
10,90

## ICE CREAM

Schokolade  
Vanille  
Je Kugel 3,00

## SORBET

Erdbeere  
Mango-Ananas  
Je Kugel 3,00

+Sahne 1,50  
+Eierlikör 1,50

Hausgemachte Torte  
4,50

