



Mittwoch, 25. April 2018

Unsere Empfehlung:
Rotini, Barbera D'Alba, Marcesei di Barolo, DOC, Italien 0,2l € 8,90

<i>SPARGEL-BÄRLAUCHCREMESUPPE mit Grönlandshrimps, gerösteten Pinienkernen und ofenfrischem Baguette</i>	7,60
<i>Gebackener Stangenspargel & Parmaschinken auf bunten FRÜHLINGS-SALATEN in Bärlauch-Joghurtdressing mit Kirschtomaten, gerösteten Erdnüssen und Radieserlsprossen, dazu Weißbrot</i>	16,90
<i>Tintenfische in Knoblauchbutter gebraten auf RUCOLASALAT in Aceto-Balsamicodressing mit Kalamata-Oliven, getrockneten Tomaten, Artischocken und gerösteten Cashewnüssen, serviert mit Stangenweißbrot</i>	14,90
<i>Original BÜNDNERFLEISCH & TETE DE MOINE LOCKEN mit gebackenen Kapernäpfeln, Borettanen Zwiebeln und Rucolasträußchen, serviert mit Preiselbeerconfit und gerösteten Walnussbrot</i>	18,90
<i>Riesengarnelen in Thymianbutter gebraten auf BAVETTE in Limoncello-sauce mit weißen Spargelspitzen, gerösteten Pinienkernen und Broccoliröschen, serviert mit Parmesan und Spinatsalat</i>	17,90
<i>RAHMSCHWAMMERL von Egerlingen & Steinpilzen in Sahnesauce mit frischen Gartenkräutern, serviert mit Semmelknödel und kleinem gemischtem Frühlingssalat</i>	15,90
<i>Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL auf kräftiger Triumphatorbiersauce mit gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinen gemischten Marktsalat</i>	16,90
<i>Portion frisch gestochener STANGENSPARGEL aus Bayerischem Anbaugebiet mit gekräuterten Minikartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Fassbutter,</i>	
<i>dazu empfehlen wir: Wiener Schnitzel</i>	9,90
<i>Zanderfilet</i>	9,90
<i>Wacholderschinken</i>	7,90
<i>KALBSMEDAILLON'S -Saltimbocca- in Parmaschinken und Salbei gebraten auf Bärlauchrisotto mit Oliven, getrockneten Tomaten und Artischocken, serviert mit Spargelragout und Zucchini vom Grill</i>	23,90
<i>ENTRECOTE -Madagaskar- auf gepfeffelter Whiskeysauce mit Speckpflaumen, Bohnenbündchen und gebackenem Stangenspargel, serviert mit Süsskartoffelkrapfen und Mangochutney</i>	28,90
<i>Mediterraner FISCHTOPF von Loup De Mer, Seeteufelfilet & Riesengarnelen in Hummersauce mit weißem Stangenspargel, Broccoliröschen und Thymiankartoffeln, dazu Knoblauchbaguette</i>	24,90
<i>Geeistes KOKOSPARFAIT mit marinierten Erdbeeren, Vanilleeis und kanadischen Ahornsirup</i>	9,90

Guten Appetit!!