



Dienstag, 23. April 2019

Weinempfehlung: Pinot Bianco, IGT, Italien 0,2l € 8,--

NEU! TAGUNGSRaum IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHERE.

SPARGEL-BÄRLAUCHCREMESUPPE mit gebratenem Scampi und gerösteten Pinienkernen	8,90
Gratinierter Bergziegenkäse auf buntem FRÜHLINGSSALAT in Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen und Kalamata-Oliven, dazu frisches Baguette	17,90
SPARGELSALAT von weißem Spargel mit Grönlandshrimps und frischen Erdbeeren in Joghurt-Honigdressing auf Feldsalatbouquet mit ofenfrischem Baguette	17,90
RAHMSCHWAMMERL von Egerlingen und Steinpilzen in Sahnesauce mit frischen Kräutern, dazu Semmelknödel und bunter Beilagensalat	15,90
PENNE mit Norwegischem Lachs in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Spinatsalat	18,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL mit kräftiger Triumphator-Biersauce, gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	17,90
Portion frisch gestochener STANGENSPARGEL aus Bayerischem Anbaugbiet mit zerlassener Fassbutter oder Sauce Hollandaise, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln	18,90
dazu empfehlen wir: Wiener Schnitzel	+11,90
Zanderfilet	+10,90
Parmaschinken	+9,90
OSTERLAMMBRATEN mit frischen Kräutern in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Ratatouillegemüse, Bohnenbündchen und Kartoffel-Zucchini gratin	24,90
HÜHNERBRÜSTCHEN vom Grill auf Spargel-Bärlauchrisotto, glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney	21,90
Saftiges LAMMCURRY mit Kokosmilch, Cashewnüssen, Rosinen und frischem Koriander, serviert mit Kurkuma-Duftreis	24,90
OCHSENFETZEN in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Egerlingen auf Whiskeysauce, serviert mit Bohnenbündchen, Auberginenmousse und glasiertem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	32,90
Marinierte ERDBEEREN mit Grand Marnier, gerösteten Mandeln, Vanilleeis und frischer Minze	9,90

Guten Appetit!!

