

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

Hausgemachte Perlhuhnravioli,
Bärlauchsoße,
grüner und weißer Spargel

St. Pierre auf Weißweinrisotto,
Safran- Rieslingrisotto,
Zucchini- Tomatengemüse

Crème Brûlée, frische Früchte

€ 40,00

Menü 3

Spargelcremesuppe mit Croutons

Cordon Bleu vom Schweinefilet,
Bratkartoffeln, Kräuterbutter,
gemischter Salatteller

Dreierlei Eis mit frischen
Früchten

€ 33,50

Menü 2

Salat vom grünen und weißen Spargel,
Pinienvinaigrette,
marinierte Blattsalate,
Parmesan und Croutons

Spargelcremesuppe mit Croutons

Lammrücken mit Kräuterkruste, Rotweinjus,
mediterranes Schmorgemüse, gebratene
Rosmarinkartoffeln

Mousse von der weißen Schokolade,
zweierlei von der Erdbeere,
Joghurteis, Schokoladenblätter

€ 51,00

Menü ohne Suppe € 44,00

APERITIFEMPFEHLUNG

Gin Chilla (Kombination aus acht erlesenen, bayerischen Kräutern, feinsten Wacholderbeeren) aufgegossen mit Rieslingsekt € 5,50

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Salat vom grünen und weißen Spargel, Pinienvinaigrette,
marinierte Blattsalate, Parmesan und Croutons € 10,50
mit Garnelen € 16,00

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalate,
geröstete Pinienkerne € 13,90

Milder Schafskäse in Kataifiteig gebacken
auf mediterranem Gemüsesalat € 11,50

Wachtelbrust mit Weißweinrisotto, Portweinjus, Frühlingsgemüse

Vorspeise € 14,50
Hauptgang € 24,50

Hausgemachte Perlhuhnravioli, Bärlauchsoße,
grüner und weißer Spargel

Vorspeise € 10,50
Hauptgang € 16,50

Marinierte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Balsamicovinaigrette,
Croutons und Parmesanblätter € 7,50

Spargelcremesuppe mit Croutons € 7,00

FLEISCH

Cordon Bleu vom Schweinefilet,
Bratkartoffeln, Kräuterbutter, gemischter Salatteller € 19,00

Rinderfilet auf zweierlei Bohnen in Rahm, Rotwein- Schalottensoße,
hausgemachter Kartoffelrösti € 29,00

Lammrücken mit Kräuterkruste, Rotweinjus,
mediterranes Schmorgemüse, gebratene Rosmarinkartoffeln € 26,50

Tagliatelle mit Sommertrüffelrahm, buntes Frühlingsgemüse € 13,00

mit Schweinefilet unter der Parmesanhaube € 20,00

FISCH

St. Pierre auf Weißweinrisotto, Safran- Rieslingsoße,
gebratenes Zucchini- Tomatengemüse € 25,00

Zanderfilet auf grünem und weißem Spargel, Bärlauchsoße,
Kartoffelpüree € 25,00

DESSERT

Kleine Käsevariation	€ 11,00
Crème Brûlée, frische Früchte	€ 7,50
Dreierlei Eis mit frischen Früchten	€ 8,50
Mousse von der weißen Schokolade, zweierlei von der Erdbeere, Joghurteis, Schokoladenblätter	€ 9,00

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa

La Trentina Morbida	41%	2 cl	€ 3,50
Le Diciotto Lune	41%	2 cl	€ 4,50
Giare Amarone	41%	2 cl	€ 6,00
Grappa Tasting 3 x 0,1cl			€ 7,00

KAFFEE

Espresso oder Kaffee, Schümli von Huth-Kaffee	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50