

Vorspeise

ZUM STARTEN UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Karotten-Tatar

Gegarte Karotte / Sanddornvinaigrette / Gewürzjoghurt / Kräutersalat

Hausgebeizter Lachs

Rote Beete / Gurke / Meerrettich

Kalbstafelspitz – Biohof WernerGut

Rosa gebraten / Frankfurter grüne Sauce / Ei / Kräutersalat

Suppe

ZUM AUSLÖFFELN

Rindfleischsuppe

Markklößchen / Gemüse

Grüne Erbsenschaumsuppe

Kichererbsenbällchen

Salat

DAVOR, ZWISCHENDURCH ODER DAZU

Bunter Gartensalat
Rohkost- und Blattsalate / Kräuterrahmdressing

Hauptgerichte

AUS TÖPFEN UND PFANNEN

Schnitzel
vom Schwein / Pommes Frites / Zitrone
+ Champignonsauce

Lendentopf
Schweinemedallions / Champignonsauce / Knöpfe

Hähnchenbrust Indisch
natur gebraten / Curry-Kokossauce / Früchte / Reis

Geschmorte Lammschulter - Biohof WernerGut
Rahmpolenta / Sauce / Bohnengemüse / Räucherschmand

Rumpsteak
Rotweinjus / Schmorzwiebeln / Bärlauchbutter / Rösti

Bärlauch-Nudeln - vegan
Bandnudeln / Spinat / Kirschtomaten / Pinienkerne
wahlweise +gebratene Garnelen (5 Stück).

Ricottagnocchis - vegetarisch
Bärlauch / Frühlingsgemüse / Parmesan

Lachs
Grünes Frühlingsgemüse / Kartoffelpüree / Schnittlauchsauce

Kindergerichte

NUR FÜR KINDER

MICKEY MOUSE

Kleines Schnitzel / Pommes / Ketchup

DONALD DUCK

Chicken Nuggets / Pommes / Ketchup

HEIDI

3 Kartoffelpuffer / Apfelmus

PINOCCHIO

Spätzle / Champignonsauce

Dessert

SÜSSE LECKEREIEN

„Frühlingszauber“

Dessertvariation des Hauses

...lassen Sie sich überraschen oder fragen unser Servicepersonal

„Passionsfrucht & Schokolade“

Schokomousse / Passionsfruchtcreme / Mango -Sorbet - & Ragout

„Sauerrahm und Rhabarber“

Hausgemachtes Sauerrahmeis

Rhabarber-Himbeerragout / Butterstreusel

„Eierlikörbecher“

Vanilleeis / Schokoladeneis / Eierlikör / Schokosauce / Sahne

„Nussbecher“

Haselnusseis / Walnusseis / knackige Kerne / Sahne

„Heiss mit Eis!“

Cappuccino mit einer Kugel Vanilleeis

„Affogato“ - eine Kugel Vanilleeis in heißem Espresso