

Vorspeise

ZUM STARTEN UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Garnelen
Zitrusfrüchte / Fenchelsalat / Wildkräuter

Rhöner Tonnato
Kalbstafelspitz rosa / Rhönforellencreme / Kräutersalat

Suppe

ZUM AUSLÖFFELN

Rindfleischsuppe
Markklößchen / Gemüse

Frankfurter Kräuter-Suppe
Croutons / Schnittlauchöl / Meerrettich

Salat

DAVOR, ZWISCHENDURCH ODER DAZU

Bunter Gartensalat
Rohkost- und Blattsalate / Kräuterrahmdressing
(auf Wunsch Balsamicodressing)

Wildkräutersalat
gehobelte Champignons/ Radieschen / Kräutervinaigrette

Hauptgerichte

AUS TÖPFEN UND PFANNEN

Schnitzel

vom Landschwein / Zitrone / Pommes Frites
+ Champignonsauce

Cordon Bleu

vom Landschwein / gefüllt mit Schinken und Käse
Zitrone / Pommes Frites

Schweinemedallions

Champignonrahmsauce / hausgemachte Knöpfe

Rumpsteak „Café de Paris-Butter“

Blattspinat / Kartoffel-Schnittlauchpüree

Erbsenrisotto- vegan

Grünes Frühlingsgemüse / Kräuter

+ gebratene Garnelen (5 Stück)

+ gebratene Maishähnchenbrust

Lammkeule rosa gebraten - Biohof WernerGut

Kleine Kartoffeln / Bohnengemüse / Lammjus

Kabeljau „Caldeirada – portugiesische Spezialität“

Paprika-Tomaten-Kartoffelsud / Garnele
geröstetes Baguette

Dessert

SÜSSE LECKEREIEN

„Frühlingszauber“

Dessertvariation des Hauses

...lassen Sie sich überraschen oder fragen unser Servicepersonal

„Griesknödel & Rhabarber“

Rhabarberkompott / hausgemachter Griesknödel

Sauerrahmeis

„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

Eis nach Wahl / je Bällchen

Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-, Haselnuss, Walnuss

Portion Sahne / Portion Eierlikör