

Menu votre plaisir

BLACK HUGO ⁶ 7,60
Sekt, Schwarzer Johannisbeer-Sirup, Limetten, Minze

SPARGELCRÈMESUPPE ^{7,13} 5,90
mit Bärlauchpesto

GEBRANNTER ZIEGENKÄSE ¹³ 12,20
an Rucola in Himbeervinaigrette mit italienischem Landschinken

GEBEIZTER KALBSRÜCKEN
- ROSA GEBRATEN - ¹³
mit Bitterkaramellsauce, Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln
23,80

FRISCHER SPARGEL ^{9,13} 15,80
mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter und neuen Kartoffeln, dazu wahlweise

Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{7,9,13} 22,20
oder

Gebratenes Lachsfilet ^{7,9,10,13} 23,60

RIESENGARNELEN ⁸ 18,90
auf Spaghetti mit geröstetem Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und Olivenöl

CRÈME BRÛLÉE ^{9,13} 6,10
mit Rumfrüchten

Unsere Weinempfehlung

CHÂTEAU HAUTE BRANDE FLEUR DE VITRAC ⁶
Cuvée, trocken, AOC, Bordeaux
0,1 l Glas ... **4,20** 0,75 l Flasche ... **28,00**
2016 GRAUER BURGUNDER ⁶
trocken, QbA, Rheinhessen
0,1 l Glas ... **4,50** 0,75 l Flasche ... **30,00**