

Plats du Jour

KARTOFFEL-SPARGELGRATIN ^{9,13} **9,80**

PUTEN CORDON BLEU ^{7,9,13} **12,90**
mit Rahmerbsen und Kroketten

Menu du Jour

SPARGELCRÈMESÜPPCHEN ¹³

KÖNIGSBERGER KLOPSE ^{1,13,15}
mit Salzkartoffeln und Rote Bete Salat

11,80

Cuisine saisonale

FRISCHER SPARGEL ^{9,13} **14,80**
mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter und neuen Kartoffeln, dazu wahlweise

Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{7,9,13} **21,20**

oder

Gebratenes Lachsfilet ^{7,9,10,13} **22,60**

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**