

Mai-Menü

Getränke-Empfehlung

Aperitif:

Roséli Briems

Rosewein mit Limette

0,2 l € 5,90

auch alkoholfrei

Weinempfehlung

Heinemann

Grauburgunder

Trocken 0,2 l € 7,90

Clauß Merlot

Belemnitz „Reserve“

Rotwein Trocken

0,2 l € 7,90

Digestif

Altes Pflümli

2cl 4,00

Carpaccio vom Rind

mit Balsamico und Olivenöl mariniert,
feinem Spargelsalat
und Parmesanspänen

€ 16,90

xxxxxxx

Kleine Rahmsuppe vom frischem
Stangenspargel

€ 4,90

xxxxxxx

Medallions vom Schweinefilet mit
frischen Pilzen in Kräuterrahm

dazu feine Nüdele
und frühlingshaften Gemüsen

€ 25,90

xxxxxxx

Frische Erdbeeren
und Floris Vanilleeis
und Schlagrahm

€ 7,90

Menüpreis € 53,90

Vegetarisches-Menü

Getränke-Empfehlung

Aperitif:

Roséli Briems
Rosewein mit Limette
0,2 l € 5,90
auch alkoholfrei

Weinempfehlung

Heinemann Rosewein
Trocken 0,2 l € 7,70

Zähringer Biowein
Weißburgunder
0,2 l € 7,90

Digestif

Fies Himbeergeist
2cl € 3,00

Cremiger Burrata
auf Kirschtomatensalat an
Balsamicodressing und Basilikum

€ 10,90

xxxxxx

Kleine Rahmsuppe vom frischem
Stangenspargel

€ 4,90

xxxxxx

Gefüllte Kräuterpfannküche mit
feinem Ragout vom frischen Stangen-
spargel und grünem Spargel,
Champignons und Austernpilze
und frühlingshaften Gemüsen garniert
dazu Sauce Hollandaise

€ 20,90

xxxxxx

Dunkles Mousse au chocolate
mit frischen Früchten garniert
und Floris Haselnuss-Eis

€ 7,90

Menüpreis € 45,90