

Frühlings-Menü

*Parmesankörbchen gefüllt mit Tomate-Büffel-Mozzarella Tatar
an kleinem Salatbouquet*

D,E

*Gebratene Wolfsbarschfilets mit Gemüsestreifen
auf Bärlauch-Risotto*

B,E,A,

*Tonka-Bohnen Mousse auf marinierten Erdbeeren
mit Himbeer-Joghurt-Sorbet*

A,D,H,K

Preis pro Person Euro 39.80

Vorspeisen

<i>Rucolasalat an Balsamico-Dressing mit Parmesan</i> E	Euro 7,90
<i>Parmesankörbchen gefüllt mit Tomate-Büffel-Mozzarella</i> <i>an kleinem Salatbouquet</i> E,I	Euro 12,80
<i>Mediterraner Anti-Pasti-Teller mit Kräuterseitlinge</i> <i>an Balsamico-Dressing mit Parmesanscheiben</i> E,I	Euro 13,80
<i>Überbackene Riesengarnelen mit Kräuterschaum</i> C,E,I	Euro 16,80

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i> A,I,E	Euro 6,30
<i>Aufgeschäumte Karotten-Ingwersuppe</i> <i>mit grünen Meeresfrüchteravioli</i> E,N	Euro 7,90

Salate

<i>Tomaten-Salat mit Parmesanspäne</i>	Euro 6,30
<i>Gemischter Salat</i>	Euro 6,30
<i>Zubereitet mit einer Sauce Ihrer Wahl: französisch, italienisch oder</i> <i>Roquefort</i>	

Fisch- und Fleischgerichte

- Gebratene Wolfsbarschfilets mit Gemüsestreifen* Euro 24,90
auf Bärlauch-Risotto
B,E,C,
- Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren* Euro 21,90
Röstkartoffeln und gemischter Salat
E,A,J
- Überbackenes Argentinisches Roastbeef mit Kräuterschaum* Euro 24,60
grüne Pfeffersauce, Ratatouille Gemüse
und Knusperkartoffeln
E,A
- Kaninchenrücken im Schinkenkleid* Euro 26,90
auf Bärlauch-Risotto
A,E
- Französischer Lammrücken mit Ziegenkäsekruste* Euro 29,80
Kräuterjus, Kenia-Böhnchen und Dauphin Kartoffeln

Leichte und vegetarische Gerichte

*Bunter Salatteller an French-Dressing
und gebratenen Truthahnstreifen* Euro 11,80
A,I,L

*Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und einem bunten Salat* Euro 10,90
A,I,L

*Ricotta-Ravioli an einer Paprika-Kräuterrahmsauce
mit Parmesan und gemischter Salat* Euro 13,90
A,I,L

*Hausgemachte Nudeln „Carbonara“ mit Speck,
Pilzen und gemischter Salat* Euro 14,80
A,D,E,I

Dessert

<i>Affogato al caffè</i> 1 Kugel Vanilleeis, Espresso D	<i>Euro 4,60</i>
<i>Kleines „Dessertle“</i> 1 Kugel Cashew-Sauerrahmeis in der Honighippe	<i>Euro 5,60</i>
<i>Himbeer-Joghurt-Sorbet</i>	<i>Euro 6,80</i>
<i>Frischer Obstsalat mit Maraschino verfeinert</i>	<i>Euro 7,80</i>
<i>Tonka-Bohnen Mousse auf marinierten Erdbeeren</i> mit Himbeer-Joghurt Sorbet D,I,K	<i>Euro 9,90</i>
<i>Panna Cotta auf Beerenragout</i> mit weißem Schokoladen-Basilikum-Eis A,D,H,K	<i>Euro 9,90</i>
<i>„Trüffel“- Dessertvariation</i> <i>Wo Träume niemals enden</i> A,D,H,J,K	<i>Euro 11,80</i>

Die 14 Allergene

A Eier	H Erdnüsse
B Fisch	I Glutenhaltiges Getreide
C Krebstiere	J Lupine
D Milch	K Schalenfrüchte
E Sellerie	L Senf
F Sesamsamen	M Sojabohnen
G Schwefeldioxid und Sulfite	N Weichtier