

Aus unserem kulinarischen Kalender im Frühling

Als Aperitif und zu Jederzeit

Tequila Sunrise – Tequila, Orangensaft & Grenadine 7,50 EUR
Ramazotti ROSATO MIO – Hibiskus-Orangenblütenlikör & Prosecco 7,50 EUR

Erfrischend auch ohne Alkohol

Pfirsich Spritz – fruchtiger Pfirsichnektar, Sekt alkoholfrei, Grenadine 6,50 EUR

Suppe der Saison

Bärlauch-Rahmsüppchen mit Kräuter-Croûtons ✓ 7,50 EUR

Leckere Frühlingssgerichte

Lamnbraten in Thymiansauce
grüne Bohnen, Schinkenspeck-Krustel und Kartoffelklöße 26,90 EUR

Lammrücken, zartrosa gebraten
mit Thymiansauce, Zwiebelbohnen und Kartoffel-Wedges 33,90 EUR

Gebratenes Lachsfilet „Limette-Ingwer-Zitronengras“
auf Blattspinat, Salzkartoffeln und Buttersauce 25,90 EUR

Hirschgulasch an Preiselbeer-Pfirsich
mit Apfelrotkraut, Champignons und Kartoffelklöße 23,90 EUR

Desserts

„Kaffee-Schokotraum“
Kaffee-Eiscreme (2 Kugeln) trifft auf eine Kugel
Schokoladeneis, fruchtige Mandarinen, Sahne
und Schokoladensauce 8,90 EUR

„Kaffeeträumchen“
Kaffee-Eiscreme (1 Kugel) auf Sahne, Mandarinen
und Schokoladensauce 5,40 EUR

✓ Vegetarische Speisen

**Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine
Servicepauschale von 1,50 EUR**

