

Unsere aktuelle Monats-Empfehlungen

Aperitif

Cranberrie-Prosecco mit Basilikum-Limettenschaum EUR 6,80

PriSecco – Manufaktur Jörg Geiger
Alkoholfrei, prickelnd wie Sekt, ein anregendes Glas voller Früchte.

„Rotfruchtig“ oder „Weißduftig“ EUR 4,80

Vorspeise

Frisch mariniertes Tatar vom Thunfisch mit Wakame-Salat
und Sanddorn-Mayonnaise EUR 15,80

Suppe

Spargelcremesuppe mit Räucherlachs EUR 8,80

Hauptgänge

Rosa gegarter Lammrücken an geröstetem Bimi mit Mandeln
dazu Drillinge EUR 27,80

Gebratenes Schellfischfilet auf Schmorgurkengemüse
mit Schwenk-Kartoffeln EUR 24,80

Gebratene Gnocchi mit buntem Spargel, Orange
und Mandeln EUR 18,00

...zusätzlich gebratene Rinderfiletstreifen EUR 11,50

...zusätzlich 3 Tigergarnelen EUR 9,50

...zusätzlich 5 Tigergarnelen EUR 11,50

Dessert

Geflämmte Limonen-Tarte mit Papaya
und marinierten frischen Erdbeeren EUR 8,80

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

**Frisch eingetroffen
empfehlen wir Ihnen
unseren Spargel aus der Region**

Vorspeise

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel
mit klassischer Vinaigrette, frischer Kresse und Ei EUR 15,80

Suppe

Spargelcremesuppe mit Einlage und frischer Kresse EUR 8,80

Hauptgänge

Wir servieren unseren regionalen Spargel mit Kartoffeln,
zerlassener Butter und Hollandaise

Spargel „natur“ EUR 22,80

Spargel mit Susländer-Katenschinken (150g) EUR 28,80

Spargel mit gebratenem Norwegischen Fjordlachs EUR 27,80

Spargel mit Kalbskotelette aus dem 850 °C Beefer EUR 32,00

Spargel mit Original Wiener Schnitzel EUR 28,80

Beilage

oder eine Portion Spargel als Beilage
zu unseren Steaks oder Fisch – Spezialitäten EUR 10,80