

## „ Das Menü “

Wildkräuter-Blattsalate, Wildblüten, Saaten und  
Getreidekörner, provencalisch eingelegter Kuhmilch-  
Feta, Holunderblüten-Balsamicodressing



Kremsuppe vom Markgräfler Bärlauch, warmes Schinkencanapé



Rumpsteak, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüsebukett

Menü komplett 52,- € / ohne Suppe 48,- €

oder

Spargel, Medaillons vom Schweinefilet, „Sauce Hollandaise“, Kratzete

Menü komplett 52,- € / ohne Suppe 48,- €

oder

Spargel, Medaillons vom arktischen Kabeljau-Filet in schaumiger  
Butter gebraten, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln

Menü komplett 53,- € / ohne Suppe 49,- €



„Schokoladen-Tartufo“, Mangosaucenspiegel, lauwarmer  
Kompott von Dinkelberger Mirabellen

### Vorspeisen

€

Gemischte Salate der Saison

7,-

Junge Wildkräuter-Blattsalate, Wildblüten, geröstete Saaten und Getreidekörner,  
provencalisch eingelegter Kuhmilch-Feta, Holunderblüten-Balsamicodressing

10,50

Lauwarmer Spargelsalat, Blattsalate, Estragon-Sherrydressing, bärlauchgebeizter  
und geräucherter Lachs

16,-

### Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Bärlauchflädle

6,50

Kremsuppe vom Markgräfler Bärlauch, warmes Schinkencanapé

7,-

Spargelkremsuppe, Spargelstücke, geröstete Saaten und Getreidekörner

8,-

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separaten Gang  
anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,- €

Die Fleischgerichte	Port. € / kl. Port €	
Gegrilltes Maispoulardenbrüstchen, pikante Rahmsauce mit Gemüsepaprika, Mais, Champignons, Speck, grünen Pfefferkörnern, Spätzle, Gemüse	23,-	
„Bärlauch Cordon bleu“, Schweinerücken, Bärlauchpesto, gekochter Hinterschinken, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüsebukett	23,-	
Medaillons vom Schweinefilet, Champignons an cremigen Sherry-Rahmsauce, Spätzle, Gemüsebukett	26,-	24,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüsebukett	26,-	24,50
Filets vom Neuseeland Salzgraslamm, Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, mediterrane Rosmarin-Knoblauchjus, cremiger Bärlauch-Risotto	33,-	31,50

### Gegrillte Rumpsteaks von getreidegefütterten argentinischen Freilandrindern

Rumpsteak, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüsebukett	29,-	
Rumpsteak „Cafe de Paris“, schaumige Kräuterbutter-Sahnesauce, Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüsebukett	29,-	

### Aus Fluss und Meer

Gebratene Medaillons vom Island-Seesaibling, Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, mediterrane Kräuter, cremiger Bärlauch-Risotto	28,-	26,50
Spargel, Medaillons vom arktischen Kabeljau-Filet in schaumiger Butter gebraten, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	32,-	30,50

### Weisser Markgräfler Spargel mit unserer traditionell hergestellten, handgeschlagenen „Sauce Hollandaise“ aus Butter, Eigelb und Kräuter-Weissweinreduktion

Spargel, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	24,-	
Spargel, dreierlei Schinken, Kräutermayonnaise, Schwenkkartoffeln	30,-	
Spargel, Medaillons vom Schweinefilet, „Sauce Hollandaise“, Kratzete	31,-	29,50
Spargel mit „Wiener Schnitzel“ vom Kalb, „Sauce Hollandaise“, Kratzete	33,-	31,50
Spargel, Medaillons vom arktischen Kabeljau-Filet in schaumiger Butter gebraten, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	32,-	30,50

## Vegetarische Gerichte

€

Spargel, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	24,-
Geschmolzene Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, mediterrane Kräuter und Gewürze, cremiger Bärlauch-Risotto	22,50
Steinpilzravioli in Trüffelbutter sautiert, Spargel, „Sauce Hollandaise“	23,-

## Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	7,-
„Danna cotta“, Erdbeeren, Mango und Ananas, reines Fruchtmark von Erdbeeren	8,50
„Schokoladen-Tartufo“, Saucenspiegel vom reinen Mangofruchtmark, lauwarmer Kompott von Dinkelberger Mirabellen	10,50
Amaretto-Parfait, ofenwarmes „American Chocolate Muffin“, Bourbonvanillesauce, Früchte und Beeren	9,50
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren	9,-
Distazien-Parfait, kleines ofenwarmes, gefülltes Schokoladenküchle, cremige Latte macchiato-Bourbonvanillesauce	10,50

## Der „heisse Kaffeetip“

Caffè „Affogato“ – der italienische Trendkaffee Kremiges Bourbonvanilleeis mit doppeltem Espresso übergossen (Wird lauwarm serviert und genossen)	4,80
---	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern