

„ Das Menü “

Lauwarmer Spargelsalat, Wildkräuter-
Blattsalate, Estragon-Sherrydressing



Schaumige Kremsuppe vom Bärlauch, Schinkencanapé



Rumpsteak mit traditionell handgeschlagener „Sauce Béarnaise“,
Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüse

Menü komplett 63,60 € / ohne Suppe 57,60 €
oder

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

Menü komplett 64,20 € / ohne Suppe 58,20 €
oder

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

Menü komplett 65,20 € / ohne Suppe 59,20 €



Mascarpone-Parfait mit frischen Früchten auf
naturreinem Mangofruchtmark, ofenwarmer
Schokoladen-Brownie

Vorspeisen

| | € |
|--|-----------------|
| Gemischte Salate der Saison | 8,30 |
| Junge Wildkräuter-Blattsalate, Wildblüten, geröstete Saaten und Getreidekörner, provençalisch eingelegter Kuhmilch-Feta, Holunderblüten-Balsamicodressing | 11,70 |
| Lauwarmer Spargelsalat, Wildkräuter-Blattsalate, Estragon-Sherrydressing dazu bärlauchgebeizter und geräucherter Lachs | 15,60 + 5,80 |
| Arabisch-mediterraner Couscous-Salat, Minze, Granatapfelkerne, Avocado | 10,90 |

Suppen

| | |
|--|------|
| Schaumige Kremsuppe vom Markgräfler Bärlauch mit einem warmen Schinkencanapé | 8,90 |
| Spargelkremsuppe, Spargelstücke, geröstete Saaten und Getreidekörner | 9,60 |

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separaten Gang
anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,30 €

| Die Fleischgerichte | Port. € / | kl. Port € |
|---|-----------|------------|
| Gegrilltes Hähnchenbrüstchen (Poulet) mit Rohschinken und Salbei gefüllt, dunkle Geflügelsauce, cremiger Bärlauch-Risotto, Gemüse | 27,80 | |
| „Bärlauch Cordon bleu“, Schweinerücken, Bärlauchpesto, gekochter Hinterschinken, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüse | 27,80 | |
| Medaillons vom Schweinefilet, Champignons an cremiger Sherry-Rahmsauce, Spätzle, Gemüse | 30,- | 28,50 |
| „Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse | 31,10 | 29,60 |
| Filets vom Neuseeland Salzgraslamm, Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, Stein-champignons, provençalische Rosmarin-Knoblauchjus, mediterraner Couscous | 37,80 | 36,30 |
| Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce | 2,80 | |

Gegrillte Rumpsteaks von getreidegefütterten argentinischen Freilandrindern

| | | |
|---|-------|--|
| Rumpsteak, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse | 34,50 | |
| Rumpsteak mit unserer traditionell handgeschlagenen „Sauce Béarnaise“, Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüse | 34,50 | |

Aus Fluss und Meer

| | | |
|---|-------|-------|
| Gebratene Medaillons vom Island-Seesaibling, Kirschtomaten, Artischocken, Steinchampignons, Oliven, cremiger Bärlauch-Risotto | 34,50 | 33,- |
| Spargel, Medaillons vom arktischen Kabeljau-Filet in schaumiger Butter gebraten, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln | 38,- | 36,50 |

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

| | | |
|---|------|-------|
| Spargel, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln | 32,- | |
| Spargel, dreierlei Schinken, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln | 37,- | |
| Spargel, Medaillons vom Schweinefilet, „Sauce Hollandaise“, Kratzete | 37,- | 35,50 |
| Spargel mit „Wiener Schnitzel“ vom Kalb, „Sauce Hollandaise“, Kratzete | 38,- | 36,50 |
| Spargel, Medaillons vom arktischen Kabeljau-Filet in schaumiger Butter gebraten, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln | 38,- | 36,50 |

| „Plant-based Meals“ – unsere vegetarischen Gerichte | € |
|--|-------|
| Spargel, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln | 32,- |
| Arabisch-mediterraner Couscous mit überbackenem Chicoree, Gemüse | 24,50 |
| Geschmolzene Kirschtomaten, Artischocken, Steinchampignons, Oliven, provencalische Kräuter und Gewürze, Rucola, Parmesanspäne, cremiger Bärlauch-Risotto | 24,50 |

Die hausgemachten Desserts

| | |
|--|-------|
| „Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren | 8,30 |
| Erdbeer-Rhabarberkompott, Minze, sahniges Pistazieneis | 9,50 |
| Sauerkirsch-Tiramisu, Früchte und Beeren, cremiges Schokoladeneis | 12,20 |
| „Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot) | 11,70 |
| Mascarpone-Parfait mit frischen Früchten auf naturreinem Mangofruchtmark, dazu ein ofenwarmer Schokoladenbrownie | 13,30 |

Der „heisse Kaffeetip“

| | |
|--|------|
| „Caffé Amarula“ Doppelter Espresso mit Amarula Wildfrucht-Sahnelikör unter einer Sahnehaube | 6,10 |
|--|------|

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