

Saisonkarte

Suppe & Vorspeisen

Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons und Kresse	€ 5,50
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Meersalz und roten Pfeffer, verfeinert mit Rucola, Bärlauchpesto und gehobelten Parmesan	€ 11,50
Karamellierte Scheibe vom Ziegenkäse auf Mango Chutney, mit Rucola Salat, verfeinert mit Bärlauchpesto, Radieschen und Balsamicocreme	€ 10,90
Im Hausdressing marinierter Rucolasalat, garniert mit Antipasti-Tomate, Parmesan, Walnüssen & Balsamicocreme, dazu knusprige Garnelen im Kartoffelmantel und Ciabatta	€ 9,90

Hauptgerichte

Gebratenes Filet von der Rotbarbe an Bärlauchsoße auf cremigen Kohlrabigemüse und Rosmarinkartoffeln, garniert mit Kirschtomaten	€ 18,90
Gebratene Hühnerbrust unter der Bärlauchkruste auf mit Knoblauch sautierten Blattspinat an Bärlauch-Rahmsoße und Gnocchi	€ 15,90
Gebratene Medaillons aus der Schweinelende unter der Bärlauchkruste auf mit Bärlauchrahm geschwenkter Tagliatelle, dazu cremiges Kohlrabigemüse	€ 17,90
„Surf & Turf“ Gebratenes Argentinisches Rumpsteak & knusprige Garnelen im Kartoffelmantel auf mit Bärlauchsoße geschwenkten Gnocchi, garniert mit dunkler Bratensoße und garnierten Rucolasalat	€ 22,90
Gnocchi in Bärlauch-Rahmsoße verfeinert mit Kirschtomaten, Walnüssen und frischen Baby-Blattspinat, garniert mit Parmesan	€ 13,90

Auf Wunsch: unter der
Bärlauchkruste +€ 1,00

besonders lecker dazu:

mit zusätzlich gebratenen Streifen vom argentinischen Rumpsteak	€ 08,90
mit zusätzlich Streifen von der gebratenen Hühnerbrust	€ 04,90