

VORSPEISEN

<i>Gemischter Salatteller mit Hausdressing und gerösteten Kernen</i> <small>2)D)G)E)K)</small>	€ 6,20
<i>Bunter Quinoasalat mit Walnüssen und Salatbouquet</i> <small>H)</small> (VEGAN)	€ 13,50
<i>Marinierter weißer Spargel mit gebratenen Garnelen an Wildkräutersalat und Erdbeervinaigrette</i> <small>B)C)</small>	€ 13,50
<i>Rindercarpaccio mit rotem Pesto, grobem Pfeffer und gehobeltem Parmesan</i> <small>D)</small>	€ 14,50

SUPPEN

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse</i> <small>2)A)D)I)</small>	€ 6,00
<i>Bärlauchcremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet</i> <small>B)D)I)</small>	€ 6,50
<i>Spargelcremesuppe mit Mandelsahne</i> <small>D)I)</small>	€ 6,70

VEGETARISCH UND VEGAN

*Gefüllte Zucchini mit Couscous und Tofu-Basilikum
an pikanter Tomatensauce ¹⁾ (VEGAN)* € 19,00

*Portion Stangenspargel und neue Kartoffeln
mit zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise ^{A)D)}* € 19,50

FISCH

*Forelle mit Mandelbutter gebraten
und Kräuterkartoffeln ^{B)D)H)}* € 19,00

*Forelle „Blau“ mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln ^{B)D)H)}* € 19,00

*Fettuccini mit gebratenen Garnelen, Knoblauch,
Cocktailtomaten und Frühlingszwiebeln ^{2)3)B)C)A)I)}* € 20,00

*Gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce
auf Bärlauchrisotto und weißem Spargel ^{B)D)I)}* € 25,00

*Portion Spargel und neue Kartoffeln
mit zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise
und hausgebeiztem Lachs ^{3)4)6)A)D)}* € 24,50

FLEISCH UND GEFLÜGEL

<i>Schweinefilet am Stück gebraten mit Balsamicosauce auf Spargelragout und Butternudeln ^{2)A)D)E)I)}</i>	€ 24,00
<i>Portion Spargel und neue Kartoffeln mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise dazu wahlweise gekochter Schinken oder roher Schinken ^{3)4)6)A)D)}</i>	€ 25,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf fruchtigem Ratatouille an Limettensauce mit Couscous ^{D)I)}</i>	€ 25,50
<i>Rosa gebratene Rehkeule mit Waldpilzsauce, Mandelbroccoli und hausgemachten Spätzle ^{A)D)I)}</i>	€ 26,50
<i>Gebratener Lammrücken an Madeirajus auf Zucchini Gemüse mit Rosmarinkartoffeln ^{2)A)D)I)}</i>	€ 28,00
<i>Zwiebel-Rostbraten vom argentinischen Black Angus Rind mit geschmelzten Zwiebeln an Rotweinjus und Bratkartoffeln ²⁾</i>	€ 29,00
<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Spargelragout mit Kirschtomaten und Butternudeln ^{A)D)I)}</i>	€ 31,00
<i>Rindermedaillons an Balsamicosauce und große Scampis an Champagnersauce mit Gemüsenudeln mit Tomatenragout ^{2)A)B)D)I)}</i>	€ 31,50

DESSERT

Frischer Obstsalat

mit einer Kugel Joghurt-Basilikumeis ^{D)}

€ 6,50

Erdbeergenuss

*Je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Oreoeis
mit frischen Erdbeeren und geschlagener Sahne ^{A)D)}*

€ 8,50

Aprikosencreme mit Mandelmus

und Rhabarberkompott (VEGAN)

€ 9,50

Sorbetteller

mit Fruchtsauce und frischen Früchten

€ 9,50

Käseauswahl mit Feigensenf ^{D)H)K)L)}

klein

€ 9,50

groß

€ 11,50

Dessertteller „Bibermühle“

*Saisonale Überraschungen aus Eis, Mousse, Parfait
und Fruchtragout ^{A)D)H)I)}*

€ 11,20

***Crêpe flambiert - ab 2 Personen -
- am Tisch für Sie zubereitet -***

- Suzette -

mit Orangen-Buttersauce

und Vanilleeis ^{A)D)I)}

pro Person

€ 13,80