

# Saisonal-Regional

<b>251</b>	Bärlauchsuppe, Baguette	8,25 €
<b>252</b>	Spargelcremesuppe mit viel Einlage, Baguette	8,40 €
<b>253</b>	Zandermedaillons, gebratener Spargel, Parmesan, Sc. Hollandaise Gnocchi gefüllt	33,95 €
<b>254</b>	Schweineschnitzel, Spargelragout, Kroketten	24,95 €
<b>255</b>	Wildgulasch, Pilze in Rahm, Kroketten, Apfelkompott	25,95 €
<b>256</b>	Spargel vom Hof Grußmann, mit Schinken, gemischt, roh oder gekocht, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln	39,95 €
<b>257</b>	Spargel vom Hof Grußmann, Kalbschnitzel, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln	39,90 €
<b>258</b>	Gemüselasagne, gebackene Gemüse, Spargelragout	25,90 €
<b>259</b>	Spargel vom Hof Grußmann, hausgebeizter Lachs, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und hausgemachter Rösti	34,90 €
<b>260</b>	Gnocchi a la, Romana, gebratener grüner Spargel und Gemüse in Rahm	25,95 €
<b>261</b>	Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Sahne, Nussecke und Schoko- ladenornament	13,50 €

# Vorspeisen

1. Hausgebeizter Lachs mit Reibeplätzchen und Salatbukett 20,00 €
2. Avocadoscheiben in Balsamico-Marinade, Honigmelone Schinkenstreifen, Tomatensalsa, gebackene Champignon Stangenbrot und Butter 21,10 €

# Suppen

30. Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen 7,15 €
31. Currycremesuppe mit Garnele am Zitronengrasspieß 8,75 €

# Für den kleinen Appetit

51. Bauern Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensauce 19,90 €
52. Argentinisches Roastbeef – medium /rosa gebraten Bratkartoffeln und Remouladensauce 26,60 €

# Vegetarisch / Vegan

101. Spinat-Semmelknödel mit Tomatensalsa in Rahm und Aubergine in Parmesankruste 21,25€
102. Zucchinischiffchen mit gebratenem Asia-Gemüse gefüllt Geschmolzener Ziegenfrischkäse und Kartoffelstock mit Olivenöl 22,20 €
103. Vegane Maultaschen, gefüllt mit Grillgemüse auf Kartoffelstock mit Olivenöl und Oliventapanade 22,20 €

# Fischgerichte

151. Medaillon vom Seeteufel und Garnele auf Zitronengrasspieß, Currysauce, Zucchinigemüse und Reis 31,00 €
152. Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten Orangen-Olivensauce, tournierte Kartoffeln Salatteller 28,90 €
154. Fischteller mit Medaillon vom Seeteufel, Steinbeißer, Wolfsbarsch und Garnele, Weißweinsauce tournierte Kartoffeln, Salatteller 29,20 €

# Fleisch und Geflügelgerichte

- |      |   |                    |
|------|---|--------------------|
| 155. | Gebratene Maishähnchenbrust auf Portweinsauce<br>Gebackener Apfeling und hausgemachte Rösti   | 28,60€             |
| 156. | Medaillon vom Schweinefilet in Blätterteigbordüre<br>gebratener Speck, Currysauce,<br>Rösti, Salatteller  | 28,35 €            |
| 157. | Kalbschnitzel paniert mit Zitrone serviert<br>Röstkartoffeln, Salatteller   | 29,30 €            |
| 158. | Gebratene Kalbsleber , Röstzwiebeln, Apfelinge,<br>Püree, Salat   | 29,90 €            |
| 159. | Roastbeef am Stück gebraten für 2 Personen<br>Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller<br>Bitte bedenken Sie, dieses Gericht benötigt eine<br>Zubereitungszeit von ca. 35 Minuten<br>oder auf Vorbestellung | Pro Person 31,10 € |
| 160. | Rumpsteak ca. 200 gr. aus der Grillpfanne<br>Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller   | 30,70 €            |
| 161. | Lammkarree – rosa gebraten<br>Prinzessbohnen und Röstkartoffeln   | 31,80€             |

Für Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €

Änderungen vorbehalten

## Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 130. | Putenschnitzel in Cornflakes gebraten ,<br>Pommes frites | 15,55 € |
| 131. | 3 Stück Reibepätzchen<br>mit Apfelkompott                | 11,10 € |
| 132. | Penne mit Tomatensauce<br>und Mozzarellasticks           | 12,45 € |

## Dessert

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 201. | Schokoküchlein mit flüssigem Kern Vanilleeis,<br>Beeren und Sahne | 15,35 € |
| 202. | Himbeerröllchen mit Pistazieneis                                  | 13,30 € |
| 203. | Apfel-Marzipantarte<br>auf saurem Rahm                            | 12,20 € |
| 204. | Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne                          | 10,60 € |