



Wir wünschen Ihnen fröhliche Ostertage!



Dienstag, 18. April 2017

Vorspeisen

Spargelcremesüppchen mit Rucolahaube 6,20 €

Spargelsalat mit Räucherlachsstreifen 11,90 €

Garnelen im Kokosmantel mit Dip 9,90 €

Matjesfilets Hausfrauen Art mit roten Zwiebeln
Petersilienkartoffeln

Vorspeise 9,90 € Hauptgericht 13,90 €

Hauptgerichte

Skreifilet auf Pommery Senfsauce
Junger Spinat, Bamberger Hörnchen 21,90 €

Ganze Seezunge
serviert mit Blattspinat und Butterkartoffeln 27,90 €

Backfisch mit Sc. Remoulade
und Kräuter-Kartoffelsalat 15,90 €

Das Beste vom Bio Huhn auf Kräuter-Pfifferlingen
Zitronenkartoffeln aus dem Rohr 17,90 €

Lammkotelettes mit Bärlauchkruste
Artischockengemüse, Mangold-Kartoffelgratin 23,90 €

Rinderfilet im Kartoffelmantel
dazu Gemüse der Saison, Kartoffeltörtchen 27,90 €

Portion Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln
dazu wahlweise Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter
16,90 €

Zusätzlich mit

Skreifilet 24,90 €

Argentinischem Rumpsteak 24,90 €

Rinderfilet vom Steirischen Weideochsen 29,90 €

Original Wiener Schnitzel vom saftigen Kalbsrücken 24,90 €

Dessert

Geeister Kaiserschmarrn 8,90 €

Variation von der Erdbeere 7,50 €

Mascarponecreme auf Cantuccini mit Beeren 6,50 €

Oster-Menü

Spargelcremesüppchen mit Rucolahaube

* * * * *

Das Beste vom Bio Huhn auf Kräuter-Pfifferlingen
Zitronenkartoffeln aus dem Rohr

oder

Skreifilet auf Pommery Senfsauce
Junger Blattspinat, Bamberger Hörnchen

* * * * *

Dessert Variation Frohe Ostern

31,90 €

Unsere Empfehlung zum Aperitif

White Sangria

Moscato d'Asti mit Gin verfeinert
Geeiste Beeren, Zitrone und Minze

6,20 €