

Heute mal ohne Fisch und Fleisch

*Marinierte Zuckerschoten mit Erbsenkresse,
Kornellkirschen und gehobeltem Grabener Spargel*

*Spinatknödel auf mariniertem Kohl
mit Salbeicracker und Latemar Gigante*

*Grabener Spargel im Pfannküchle
mit Kräutervinaigrette*

Kleine Auswahl edler Käse

oder

*Grießnudeln mit glacierten Birnen
und Rosmarineiskrem*

Menü € 69,00

Weinbegleitung € 32,00

Menü mit Käse und Dessert € 81,00

Weinbegleitung € 40,00

***Immer wieder eine Gaumenfreude –
Grabener Spargel***

*Grabener Spargel Klasse I
mit Holländischer Sauce oder zerlassener Butter
und Pfannküchle oder Galatiner Kartoffeln*

1 Pfund Euro 29,90

½ Pfund Euro 22,00

***Zur Vollendung des Spargelgenusses
haben wir für Sie einige Spezialitäten bereit:***

*Eyach-Saibling
in Orangen-Avocado-Marinade
Euro 14,50*

*Bretonischer Nagelrochen mit Bärlauchnage
und getrockneten Tomaten
Euro 16,50*

*Südtiroler Bauernschinken
Euro 12,00*

*Sasbachwaldener Kochschinken
Euro 12,00*

*Kalbsbries mit Morchel-Schnittlauchjus
Euro 17,50*

*Paniertes Kalbsrückenschnitzel
Euro 14,50*