

Heute mal ohne Fisch und Fleisch

*Marinierte Zuckerschoten mit Blattsalaten, Kresse
und gehobeltem grünem Spargel*

*Frische Nudeln mit Pfifferlingen
und Frühlingszwiebeln*

*Grabener Spargel im Pfannküchle
mit Kräutervinaigrette*

*Nusslocher Ziegenfrischkäse
mit schwarzen Nüssen*

oder

*Halbgefrorenes mit Tahiti-Vanille
und Fraises des Bois Likör von Mettè*

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
aus grundwasserschonendem und folienfreiem Anbau
von der Familie Reitz*

*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:***

*Schottischer Lachs
in Orangen-Avocado-Marinade
Euro 14,50*

*Südtiroler Bauernschinken
Euro 12,00*

*Kalbsbries mit Morchel-Schnittlauchjus
Euro 17,50*

*Paniertes Kalbsrückenschnitzel
Euro 14,50*