

Schmankerl im Mai

Spargel-Cremesuppe mit Obershaube (A,G,L) € 5,80

Bärlauch-Cordon-Bleu € 18,90

(gefüllt mit Schinken, Gouda, Bärlauch)

frittierte Erdäpfelwürfel und Wildkräutersauce (A,C,G)

„Spargel-Cordon-Bleu“ € 17,50

(Solospargel Grün-Weiß mit Schinken + Käse paniert)

Girscherdäpfel und Wildkräutersauce (A,C,G)

Schnitzel vom Mai-Bock in Kürbiskernpanier

mit Girscherdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G) € 19,50

Gebratene Shrimps auf Spargel Risotto (B,G,L,O) € 18,90

(geschmorte Cocktailparadeiser/Parmesan)

Spargel-Risotto mit Parmesan (G,L,O) € 14,50

(geschmorte Cocktailparadeiser/Parmesan)

Holunderblütenparfait auf € 7,90

Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit geb. Holunderblüte (A,C,G)

Hausgemachte Mehlspeisen (A,C,G,H,O)

(bitte beim Service nachfragen)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Vorbestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)