

Schmankerl im Mai

Spargel-Cremesuppe mit Obershaube (A,G,L) € 5,90

Bärlauch* -Cordon-Bleu € 19,90

(gefüllt mit Schinken, Gouda, Bärlauch)

frittierte Erdäpfelwürfel und Wildkräutersauce (A,C,G)

„Spargel-Cordon-Bleu“

(Solospargel Grün-Weiß mit Schinken + Käse paniert)

Girscherdäpfel und Wildkräutersauce (A,C,G) € 18,50

Schnitzel vom Mai-Bock in Kürbiskernpanier

mit Girscherdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G) € 19,90

Gebratenes Lachsfilet auf Spargel-Risotto € 22,50

(geschmorte Cocktailparadeiser/Parmesan) (D,G,L,O)

Spargel-Risotto € 15,50

(geschmorte Cocktailparadeiser/Parmesan) (G,L,O)

Spiralen mit Bärlauch* -Pesto/Parmesan (A,C,G,H) € 12,50

Holunderblütenparfait auf € 8,50

Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Schoko-Mohn-Kuchen (C,G,H)

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

(bitte beim Service nachfragen)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Vorbestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

*** Regional aus der Mannswörther-Au und dem eigenen Garten**

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)