

## Schmankerl im April

Bärlauch\*-Cremesuppe mit Obershaube (A,G,L) € 5,90

Bärlauch\*-Cordon-Bleu € 19,90

(gefüllt mit Schinken, Gouda, Bärlauch)

dazu frittierte Erdäpfelwürfel und Wildkräutersauce (A,C,G)

Schweinslungenbraten in Preiselbeer-Speck-Sauce,  
Bärlauch\*-Spätzle und glasierte Karotten (A,C,G,L,O) € 22,50

Gebratene Erdäpfel-Bärlauch\*-Ricotta-Taler mit € 16,90  
Parmesan garniert, Kräutersauce und grüner Salat (G)

**Auch VEGAN ohne Ricotta und Parmesan mit Soja-Kräutersauce (F) erhältlich!**

Bunter Blattsalat mit Cocktailparadeisern, € 16,90  
Bärlauchdressing\*, Feta in Sesampanier und gebackenem Ei (A,C,G,N)

Spaghetti mit Bärlauch\*-Pesto & Parmesan (A,C,G,H) € 13,50

Karottenkuchen an Eierlikörmousse € 8,90  
auf Erdbeerspiegel (A,C,G,H)

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

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen!**

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

Bestellungen 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)