

# Speisen

## Frühlingskarte 2019

### VORSPEISEN

<b>Frühlingsalat mit French Dressing</b>	9,50€
wahlweise mit Hähnchenstreifen	13,50€
oder mit 5 Black Tiger Garnelen	16,50€
<b>Kleiner gemischter Beilagensalat</b>	4,50€
<b>Gemüsebeet</b>	12,00€
auf Frischkäsecreme und Schwarzbrot	
<b>Geräucherter Saibling</b>	13,00€
auf gebratenem Spargel und Kräutersalat	
<b>Burrata</b>	13,00€
mit Pflaumen-Frühlingslauchsalat mariniert mit Himbeerdressing	

### SUPPEN

<b>Spargelcremesuppe</b>	klein 5,00€   groß 6,50€
<b>Blumenkohlsuppe mit Schaum vom grünen Tee</b>	klein 4,50€   groß 6,00€

### VEGETARISCH/VEGAN

<b>Zweierlei vom Blumenkohl</b>	14,00€
mit eingelegtem Rettich und getrockneten Tomaten (vegan)	
<b>Dinkelrisotto</b>	15,00€
mit gemischten frischen Pilzen und Parmesan	

### FISCH

<b>Seelachs</b>	22,00€
mit glasiertem Artischocken-Tomaten-Gemüse und Butterkartoffeln	
<b>Lachsfilet</b>	21,00€
auf gebratenem Frühlingsalat mit Karotten-Fenchel-Espuma	

# Speisen

## FLEISCH

**Original Wiener Schnitzel** 21,00€  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

**Rumpsteak, ca. 250g** 23,00€

**Rib-Eye Steak, ca. 300g** 28,00€

**T-Bone Steak vom Kalb, ca. 350g** 33,00€

serviert mit buntem Gemüse, Bärlauch-Parmesan-Pommes frites  
und Kräuterbutter

**Sous-vide gegarter Tafelspitz vom Kalb** 19,00€

mit Grüner Soße, Karotten und gebackenen Kartoffeln

**Maispouardenbrust mit Salbei und Schinken** 19,00€

auf gebratenem Frühlingsalat und Jus

**Lammhüfte Sous-vide gegart und gebratenes Lammkarree** 25,50€

mit Bärlauch-Kartoffelküchlein, Steckrübe und Jus

## DESSERT

**Sauerampferreis** 4,00€

**Fenchel-Apfelsorbet** 4,00€

**Vanille-Crème brûlée** 7,00€

mit Vanille-Kürbiskernöleis

**Blaubeer-Käsekuchen** 7,00€

mit Mohn, Rhabarber und Joghurteis

**Weißes Schokoladenmousse** 7,00€

mit Maraschino-Erdbeeren