

Vorspeisen

Ziegenweickkäse

*dazu mit Olivenöl und Basilikum marinierte Tomatenscheibe
Balsamico- Creme und Baguette*
8,50 €

Spargelsalat

*von grünem und weißem Spargel
mit hausgebeiztem Lachs*
8,80 €

Serrano Schinken mit Honigmelone

dazu frisches Baguette
7,60 €

Kleiner bunter Frühlings-Salat

garniert mit gebackenem Ei
5,50 €

Suppen

Fischsuppe a la Bouillabaisse

6,50 €

Spargelcremesuppe

*mit Einlage von grünem und weißem Spargel
garniert mit Bärlauch Rahm*

5,80 €

Fischgerichte

Heilbutt Filet in Eihülle gebraten
*mit Orangensoße, buntem Frühlingsgemüse
und Petersilienkartoffeln*

18,80 €

Gegrilltes Lachsfilet
*mit Kräuterbutter und jungem Blattspinat
als Beilage Basmati Reis*

19,80 €

Rotbarschfilet auf der Haut gebraten
*mit Ragout von grünem und weißem Spargel
dazu Frühjahrskartoffeln*

19,50 €

Gebratenes Kabeljaufilet
*mit Senfschaumsoße
dazu Schmorgurken- Fenchelgemüse
und Stampfkartoffeln*

18,90 €

Lammkeulenbraten

*dazu Rosmarinsoße und grüne Stangenbohnen
als Beilage Thüringer Klöße*

17,80 €

Variation vom Lammrückenfilet und Lammkotelett

*dazu Rosmarinsoße, Blumenkohl- und Broccoli Röschen
als Beilage gebackene Kartoffeltaler*

22,80 €

Gebratene Kalbsleber

*mit Burgundersoße und Stampfkartoffeln
dazu gedünstete Zwiebelringe und Apfelspalten*

17,30 €

Schmorbraten von der Kalbsbrust

*mit rassisger Portweinsoße und Gemüse von
Zuckererbsenschoten, roten und gelben Karotten
als Beilage gebackene Kartoffeltaler*

17,80 €

Osterpotpourri

*zartes Schweinemedailon, gegrilltes Lammkotelett
und kleines Rinderhüftsteak, dazu Rotweinsoße und grüne Stangenbohnen
als Beilage Bratkartoffeln*

19,50 €

Kaninchenragout

*Ragout aus der Keule, mit Zitrone und Honig geschmort
mit eigener Soße, dazu Zuckererbsenschoten, roten und gelben Karotten
dazu Bandnudeln*

17,80 €

Schweinemedallions

*mit frischem deutschem Stangenspargel
dazu sc. hollandaise oder Semmelbutter
als Beilage Frühjahrskartoffeln*

20,80 €

Schweineschnitzel

*mit frischem deutschem Stangenspargel
dazu sc. hollandaise oder Semmelbutter
als Beilage Frühjahrskartoffeln*

19,80 €

Pfaffenlendchen

*Schweinemedallions in Kräutereihülle gebraten
mit feiner Portweinsauce und Broccoli Röschen
als Beilage Kartoffelkroketten*

Portion 17,80 €

Argentinisches Rinderhüftsteak

*mit Sauce Bernaise und Ratatouille Gemüse
als Beilage gebackene Kartoffeltaler*

19,50 €

Vegetarische Gerichte

Italienische Nudeltaschen

*mit Ricotta- Spinatfüllung
angerichtet auf Frühlingsgemüse in feiner Kräutersahnesoße
garniert mit gehobelten Berg Käse*

13,50 €

Kräuter- Crêpe

*gefüllt mit Spargelragout
von grünem und weißem Spargel
dazu Salatbukett mit pikanter Balsamico- Creme*

13,90 €

Mediterranes Omelette

*gefüllt mit Ratatouille Gemüse, gewürzt mit provenzalischen Kräutern
dazu Süßkartoffel- pommes frites*

13,80 €

Portion frischer Spargel

*(ca 250g geschälter Spargel)
mit sc. Hollandaise oder Semmelbutter
als Beilage Frühjahrskartoffeln*

16,80 €

Aufschlag für frischen Spargel

bei Gemüse Austausch

2,90 €