



Aperitif Empfehlung: Spritzige Maibowle mit Sekt Aufguss 0,1l € 4,00

Spargel Karte

Salat von frischem Spargel mit Rauchlachsstreifen und frischen Kräutern € 9,50

Spargelcremesuppe mit Kalbfleischklößchen, Schnittlauch und Chesterstange € 5,50

Finther Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise neuen Kartoffeln und mit:

Natur ohne Beilage	€ 19,50
Schinken gekocht	€ 23,50
gemischter Schinken	€ 24,00
Kalbsschnitzel	€ 26,50
Kalbsfilet	€ 29,50
Fisch des Tages	€ 28,50

Spargelbouquet im Serano-Schinkenmantel überbacken mit Sc.Hollandaise und neuen Kartoffeln € 22,00

Valrhona Nougat-Eisparfait mit Erdbeer-Salat und Mandelbrösel € 7,50

„Drei Gang Menü“

Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette
geröstetem Buchweizen

Gebratenes Zanderfilet mit Sherryschaum
Belugalinsen und grünem Apfel-Chutney

Zitronen-Gin-Sorbet mit
Erdbeeren und Minz-Gelee

Menü Preis € 29,50
Zander Einzelpreis € 21,00

Vorspeisen

Pflücksalate mit Himbeer-Vinaigrette
gerösteten Buchweizen und gepickelten Radieschen € 6,50

Frische eingelegte Makrelenfilets auf Gurken-Dillsalat
Senfsauce und Wildkräutern € 9,00

Rosa Flanksteakscheiben mit buntem Tomatensalat
Röstbrot, Zwiebeln und Rauch-Mayo € 9,50

Gebratene Garnelen mit grünem Apfel-Chutney und Wildkräutersalat € 12,00

Hauptgerichte

Argentinisches Prime Rumpsteak 220g mit groben Pfeffer
Kräuterbutter, Belgischen Pommes Frites und Salat € 23,00

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren
Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat € 19,00

Kalbsrahmgoulasch mit Champignons, Spätzle und Beilagensalat € 18,50

Hausgemachte Frikadellen mit Kartoffel-Lauchpüree
Chorizo und Süß-Sauren Radieschen € 15,50

Dessert

Creme Brulée von Espresso und Tonkabohne € 7,50

Käsevariation aus der Schweiz, Brotauswahl und Trauben € 9,00

Weitere Desserts oder einen Digestif finden Sie in unserer Dessertkarte

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an