



Unsere Empfehlungskarte

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parnesanspäne	10,50
Bruschetta mit Bärlauch, Frischkäse und Pinienkernen	6,50
Mediterrane Vorspeisenvariation	14,50
(Riesengarnele, gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, Seranoschinken, Chorizo, Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven, Riesenbohnen in Tomatensugo)	
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz, Grüne Soße,	12,50
feine Blattsalaten, Walnuß-Balsamicodressing,	

Suppen

Schaumsüppchen vom Bärlauch mit Riesengarnele	7,50
Schaumsüppchen vom Spargel mit gebratener Jakobsmuschel	8,50

Zwischengang

Hausgemachte Spargelraviolo in Bärlauchpesto, grüne Spargel	13,50
--	--------------

Hauptgänge

Wolfsbarschfilet in Kräutern gebraten auf Blattspinat mit Pinienkernen	18,50
Rosinen, kleinen Kartoffeln	
Ochsenbäckchen in Burgunder geschmort, Spargel á la crème,	18,50
hausgemachte Spätzle, glasierten Perlzwiebeln	



Unsere Empfehlungskarte

Rumpsteak vom US Weideochsen, frischer Meerrettich, Beilagensalat	24,50
hausgemachte Kräuterbutter, Süßkartoffeln mit Kräuterschmand	
Rhein Hessischer Stangenspargel (vom Spargelhof Schneider),	13,50
in Butter geschwenkte Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	
Dazu:	
Gekochter Schinken	6,00
Serranoschinken	6,00
Schnitzel Wiener Art	6,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter.	10,50
Zanderfilet vom Grill	10,00
 <i>Nachspeisen</i>	
Schokoladensoufflée auf Mangospiegel, Zitronensorbet	8,50
Erdbeer-Rhabarberragout, Tongabohnenespuma, Amarettinicrunch	7,50