

Hauptspeisen

*Geröstete Egerlinge mit Speck und Zwiebeln
an bunten Blattsalaten mit Sauerrahm-Hausdressing
14.00 € / 19.50 €*

*Gebratene Garnelen in Hummersauce
mit Tagliatelle, Zwiebeln, Knoblauch und Spinat
22.00 €*

*Risotto mit grünem und weißem Spargel
mit getrockneten Tomaten und frisch geriebenen Parmesan
22.00 €*

*Frischer Schrobenshausener Stangenspargel
serviert mit Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln
22.50 €*

<i>wahlweise :</i>	<i>mit San Daniele Schinken</i>	<i>30.50 €</i>
	<i>mit Wiener Schnitzel</i>	<i>39.50 €</i>
	<i>mit Kalbsrückensteak</i>	<i>44,50 €</i>
	<i>mit Rumpsteak vom Angusrind</i>	<i>44,50 €</i>

*Loup de mer (Wolfsbarschfilet) vom Grill mit Riesengarnele
auf Rieslingsauce, serviert mit Blattspinat und Basmatireis
29.50 €*

*Kalbsleberstreifen in Morchelrahmsauce
serviert mit Gemüse und Sahnepürrée
25.50 €*

*Lammrücken
vom Grill auf Thymiansauce
serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
32.50 €*

Unsere Weinempfehlungen

*2023er Lugana „Ca Vegar“,movo del Garda, weiß, frische Pfirsichnote, feine Säure
0.1 l / 5.00 € / 0.2 l / 9.80 €*

*2020er Cabernet Dorsa , Eugen Schneider, Pfalz rot, trocken, fruchtig,
0.1 l / 4,80 € / 0.2 l / 9.20 €*

*2023er Pinot Meunier Rosè, Eugen Schneider, Pfalz
0,1l / 4.60 € / 0.2 l / 9.00 €*