

Menü - Ostern 2024

Kräutersuppe mit bunter Einlage
6,20€

„Gefüllte Lachsroulade“ hausgemachte Pfannkuchen, Kräuterquark, frischer Dill,
Räucherlachs, auf Rote-Bete-Carpaccio
11,40€

Bunter Blattsalat mit karamellisierten Kürbiskernen, Birnenspalten und Orangendressing
(Vegan)
10,50€

Wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse
14,50€

Gebrautes Lachsforellenfilet, aus der Fischzucht „Durach“, auf Apfel-Spinat
dazu Kräuterkartoffeln
26,00€

Lammkotelett unter dem Kräutermantel auf Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln
32,50€

Rinderschmorbraten, hausgemachtes Blaukraut und Semmelknödel
24,50€

Bärlauch- Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln
13,00€

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Karamellkern auf Trauben-Minz-Salat
12,50€

Kürbiskernparfait an Rhabarberkompott
9,50€

Kinderkarte
Spätzle mit Saitenwurst und Soße 7,40€
Spätzle mit gebratenem Kräuterschnitzel 12,60€
Semmelknödel mit Soße 6,40€
Eis nach Wunsch aus der Eistruhe

