

Saison-Karte

Unsere Weinempfehlung :

*Sasbacher Winzerkeller, fruchtiger Weißwein mit sanfter Säure. Toller Begleiter zum Spargel.
Weißer Burgunder, Kabinett aus Baden, Kaiserstuhl, angenehm trocken* 0,2ltr 6,20 €

Vorspeisen

<i>Coppa di Parma mit frisch geriebenem Parmesan, Oliven und Tomaten, dazu Toast und Butter (roher, luftgetrockneter Schweinenacken)</i>	7,90 €
<i>Geräucherter Schinken vom Lamm mit Sahnemeerrettich, dazu Schwarzbrot und Butter</i>	9,50 €
<i>Frischer Spargelsalat mit Räucherlachsstreifen in Kräutersauce, dazu Toast und Butter</i>	9,90 €
<i>Melonenschiffchen mit Parmaschinken, dazu Toast und Butter</i>	8,90 €
<i>Blattsalate in Balsamicodressing mit frisch geriebenem Parmesan, dazu Toast und Butter</i>	6,20 €
<i>Bouillon mit feiner Einlage und einer Toastecke</i>	4,00 €
<i>Frische Spargelcrèmesuppe mit einer Toastecke</i>	4,80 €
<i>Frische Spargelcrèmesuppe mit Lachsstreifen und einer Toastecke</i>	6,70 €

Frischer Spargel

<i>350gr frischer, deutscher, handgeschälter Spargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln</i>	15,50 €
<i>350gr frischer, deutscher, handgeschälter Spargel, mit Bärlauchkruste und Salzkartoffeln</i>	17,00 €
<i>350gr frischer, deutscher, handgeschälter Spargel, mit Nusskruste überbacken, Salzkartoffeln</i>	18,50 €
<i>500gr deutscher, handgeschälter Spargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln</i>	18,50 €

Beilagen zum Spargel

<i>Hausgemachte Sauce Hollandaise oder Sauce Bernaise</i>	2,50 €
<i>Rührei mit Schinkenstreifen</i>	5,50 €
<i>Gemischte Schinkenplatte</i>	6,50 €
<i>Platte mit Coppa di Parma und Parmaschinken</i>	9,50 €
<i>Räucherlachs</i>	10,50 €
<i>Schweinesteak oder Schweineschnitzel</i>	7,50 €
<i>Rumpsteak vom irischen Weiderind</i>	15,00 €
<i>Filetsteak vom irischen Weiderind</i>	17,90 €
<i>Hirschsteak, aus der Oberschale</i>	15,90 €
<i>Filet vom Lachs</i>	12,00 €

Hauptgerichte

<i>Saftiges Schweinesteak mit Bärlauchbutter, Röstkartoffeln und gemischter Salat</i>	14,00 €
<i>Saftiges Schweinesteak mit Bärlauchkruste, Röstkartoffeln und gemischter Salat</i>	16,00 €
<i>Rumpsteak vom irischen Weiderind in grüner Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und gemischter Salat</i>	24,90 €
<i>Rumpsteak vom irischen Weiderind mit Bärlauchbutter, dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat</i>	22,90 €
<i>Fischfilet von Lachs und Zander auf Blattspinat, dazu Kräuterbutter und Salzkartoffeln</i>	18,90 €
<i>Natur gebratene Lachsschnitte, dazu Kräuterbutter, Salzkartoffeln und gemischter Salat</i>	17,00 €

Dessert

<i>Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarber-Parfait auf Erdbeerspiegel</i>	6,90 €
<i>Hausgemachtes Holunderblütenparfait auf Erdbeerspiegel</i>	6,90 €
<i>Hausgemachtes Karamellparfait auf Himbeerspiegel</i>	6,90 €
<i>Nougatparfait mit feiner Chilinote auf Himbeerspiegel</i>	6,90 €
<i>Parfait vom westfälischen Pumpernickel mit Zwetschgenschnaps auf Sauerkirschsauce</i>	6,90 €
<i>Erdbeerbecher, Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce</i>	7,50 €
<i>Pfeffer-Erdbeeren, Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne, Bourbon Whiskey, Grand Marnier, schwarzer Pfeffer, werden für Sie am Tisch zubereitet</i>	8,00 €
<i>Erdbeerjoghurtsbecher, Vanille- und Erdbeereis mit Naturjoghurt, Erdbeeren und Sahne</i>	7,00 €