

VORSPEISEN

UNSER HAUSGEDECK

Baguette · Aioli · Kräuterdip · Oliven
gern zum Auftakt oder zum Teilen
pro Person 7,50 · für zwei 10,50

CHAMPIGNONS AUS DER PFANNE 14,90

Kräuter & Knoblauch · Dips · Baguette
für 2 Personen

RAGOUT FIN 8,90

Kalb · Champignons · Käse · Baguette

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT 8,90

Frisches Aioli

SPARGELSÜPPCHEN 8,90

Streifen vom Rosmarinschinken

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE VOM TAFELSPITZ 7,90

Gemüestreifen

SPARGELZEIT

DEUTSCHER WEIßER SPARGEL 19,50

250 g zartes Stangengemüse der Saison
Kartoffeln · Sauce Hollandaise

ERGÄNZEN SIE IHR GERICHT:

· ROSA GEBRATENES ROASTBEEF +17,50

zart & saftig

· ZARTES KALBSCHNITZEL + 14,50

ein Klassiker

· ROSMARINSCHINKEN +8,50

gekocht · harmonisch kombiniert

HAUPTGÄNGE

KALBSTAFELSPITZ	26,50
Gemüsestreifen · Meerrettich · Kartoffelklöße	
SCHNITZEL WIENER ART	24,50
Rosmarindrillinge · Möhren	
SPANFERKELBRATEN	22,50
Sauerkraut · Kartoffelklöße	
ZANDERFILET	28,50
Blattspinat · Kartoffelpüree	
SPARGEL PASTA 	24,50
Kirschtomaten · Zitronenbutter · Parmesan	

Umbestellungen berechnen wir mit 2,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

9,00

Vanillecreme · Karamellkruste

TIRAMISU IM GLAS

8,50

Mascarpone · Espresso · Löffelbiskuit · Kakao

AFFOGATO

8,50

Espresso auf Vanilleeis

EIS AUSWAHL

3,00 /
Kugel

Vanille · Erdbeere · Schokolade