

HAUSMENÜ FRÜHLING / SOMMER 2020

35,50 EUR pro Person

Ausgesuchte Blatt- und Kräutersalate mit gebratenen **Pilzen**,
Kirschtomaten und Olivenöl-Croûtons

Cremesuppe von jungen **Zuckererbsen** mit Minze und **Parmaschinken**

Bitte wählen Sie:

Medaillons vom Schweinefilet nach Art der schönen Winzerin mit Speck
und Trauben gebraten auf Schwammerlsauce, dazu Gemüse der Jahreszeit
und hausgemachte Spätzle

oder

Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rumpsteak
auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln

oder

Geschmorte Kaninchenkeule auf kanarische Art mit Mojo rojo,
Gemüse der Jahreszeit und abgebräunten kleinen Kartoffeln

oder

Filet vom Atlantik-Lachs mit Avocado, grünem Spargel und Risotto Cremona

oder

Hausgemachte **Schalotten-Ziegenkäse-Quiche** mit Honig und schwarzem Pfeffer

Zweierlei süße Schmakerl aus unserer Pâtisserie

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Hausmenü auch gerne in einer vegetarischen Variante