

Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

Frühling

Erhältlich während den Frühlingsmonaten

Vorspeisen

Bärlauchcrèmesuppe mit Rahmhaube	8.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargelwürfeln	8.50
Kressecrèmesuppe	8.50
Frühlingssalat mit Rucola und Spargelspitzen an Radieschenvinaigrette	10.50
Spargeln im Rohschinkenmantel, mit gehobelten Parmesanspänen	13.50

Hauptgänge

Schweinssteak mit Sauce Hollandaise, Spargeln und neuen Bratkartoffeln	30.50
Lammragout an Kräutersauce mit Spargeln und neuen Bratkartoffeln	30.50
Kalbsmedaillon an Whiskyrahmsauce mit Frühlingszwiebeln, Kartoffelcroquetten und Spargeln	42.50
Schweinsfiletmedaillon an Whiskyrahmsauce mit Frühlingszwiebeln, Kartoffelcroquetten und Spargeln	35.50
Pouletbrustgeschnetzelt an Estragonsauce, gemischtem Wildreis, Gemüse	26.50

Desserts

Frische Erdbeeren auf Rhabarberkompott mit Vanilleglacé	11.—
Rhabarbercrème mit Meringue und Erdbeeren	9.50
Ananascrème mit Erdbeersauce	9.50
Marinierte Erdbeeren mit Orangenrahm	10.—