

# Heute empfehlen wir:

## Aperitif:

*Sekt mit Dirker Holunderblütenlikör* 4,80 €

## Vorspeisen :

*Spargelcremesuppe* 5,40 €

*Bärlauchcremesuppe* 5,40 €

*Dreierlei vom Spargel Suppe, Mousse und Salat* 9,50 €

*Drei Jacobsmuscheln auf Blattspinat* 9,80 €

## Kleine Gerichte :

*Bunter Salat mit Knusperhähnchenbruststreifen* 10,80 €

## Hauptgänge :

### *deutscher STANGENSPARGEL mit*

---

*Schweineschnitzel* 23,50 €

*Kalbsschnitzel* 26,50 €

*Schinken* 22,00 €

*Kräuterrührei* 20,00 €

*und als Beilage Salzkartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise*

---

*Hähnchenbrust asiatisch* 12,60 €

*mit Bandnudeln und Salat*

*Cordon Bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat* 18,00 €

*Rumpsteak mit Bärlauchkruste,* 19,50 €

*Bratkartoffeln und Salat*

*Rehrücken im Nussmantel mit Champignons,* 21,50 €

*Schupfnudeln und Salat*

*Geschnetzeltes aus der Elnhäuser Rehkeule* 17,00 €

*mit Schupfnudeln und Salat*

*Kleines Filet mit Bärlauchkruste, Marktgemüse und Kartoffelgratin* 20,50 €

*Fischvariation mit Hummersauce, Blattspinat und Reis* 18,00 €

## Vegetarisch :

*Hausgemachte Bärlauchmaultaschen mit Bärlauchsauce und Salat* 13,90 €

*Bandnudeln mit grünem und weißem Spargel* 13,50 €

## Dessert :

*Crème Brûlée mit Rhabarberkompott* 5,80 €

*Waldmeisterparfait mit Rhabarberkompott* 5,90 €

## Weinempfehlung :

0,2l

*BLANC DE NOIR* 4,20 €

*Pinot Noir weiß gekellert, Baden, trocken*

*Kiechlinsberger Ölberg* 4,10 €

*Spätburgunder, Baden, trocken*

### ***Aperitif / Longdrink :***

<i>Sekt mit Dirker Holunderblütenlikör</i>		4,80 €
<i>Sherry dry, medium oder cream</i>	5 cl	3,10 €
<i>Martini bianco, rosso, oder dry</i>	5 cl	3,10 €
<i>Glas Sekt</i>		3,60 €
<i>Ricard mit Eiswasser</i>	4 cl	4,20 €
<i>Campari Soda</i>	4 cl	3,50 €
<i>Campari Orange</i>	4 cl	4,20 €
<i>Bitter alkoholfrei mit Orangensaft</i>	4 cl	4,20 €
<i>Gin Tonic</i>	4 cl	7,50 €
<i>Wodka Lemon</i>	4 cl	7,00 €
<i>Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Osaft)</i>	4cl	7,50 €

### ***Suppen :***

<i>Vegetarische Tomatencremesuppe mit Croutons</i>		5,40 €
<i>Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen</i>		5,40 €

### ***Vorspeisen :***

<i>Gebeizter Lachs mit Reibekuchen und Dillsenfsauce</i>		8,90 €
<i>Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse</i>		10,50 €
<i>Crevetten in Kräuter- Knoblauchbutter mit Toast</i>		9,00 €

### ***Vegetarische Gerichte :***

<i>Großer bunter Salatteller von Salaten der Saison</i>		8,60 €
<i>Grüne Nudeln mit Ricottafüllung und Tomatensauce</i>		9,00 €
<i>Gemüseplatte mit verschiedenen Saucen und Rösti</i>		10,90 €
<i>Rösti mit Blattspinat und Mozzarella gratiniert</i>		8,90 €

## **Hauptgerichte :**

<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und Salat</i>	12,50 €
<i>Schweizer Schnitzel mit Champignons und Käse überbacken, Bandnudeln und Salat</i>	12,90 €
<i>Schweinefilet mit frischen Champignons, Rösti und Salat</i>	17,50 €
<i>Schweinesteak mit Gorgonzolasauce, Kartoffelgratin und Salat</i>	11,80 €
<i>Grillteller von Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit Ofenkartoffel und Salat</i>	16,00 €
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit bunter Pfefferjus, Bratkartoffeln und Salat</i>	19,50 €
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Salat</i>	19,50 €

## **Kleine Gerichte :**

<i>Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs und Kräutertoast</i>	12,20 €
<i>Bandnudeln mit Pesto, Crevetten und Parmesan</i>	9,60 €
<i>In Walnusskruste gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren und Toast</i>	8,80 €
<i>Fitnesssteller, zwei Schweinemedallions mit Champignons, frischen Früchten und Salat</i>	11,00 €
<i>Gemischte Aufschnittplatte</i>	8,90 €
<i>Strammer Max mit Räucherschinken und zwei Spiegeleiern</i>	7,00 €

## *Dessert:*

<i>Gemischtes Eis</i>	3,30 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,60 €
<i>Walnußeis mit Eierlikör und Sahne</i>	4,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	4,90 €
<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis</i>	6,50 €
<i>Hausgemachtes Parfait mit heißen Sauerkirschen</i>	5,90 €
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>	4,90 €
<i>Dessertvariation</i>	7,00 €

\* \* \* \* \*