

Heute empfehlen wir:

Aperitif:

Sekt mit Dirker Rhabarberlikör 5,10 €

Vorspeisen :

Spargelcremesuppe 6,50 €

Bärlauchsuppe 6,50 €

Jacobsmuscheln auf Blattspinat mit Parmesan gratiniert 13,00 €

Vitello Tonnato 13,00 €

Kleine Gerichte :

Bunter Salat mit Knusperhähnchenbruststreifen 12,40 €

Hauptgerichte :

deutscher STANGENSPARGEL mit

(ein Pfund Rohgewicht)

Schweineschnitzel 26,50 €

Kalbsschnitzel 31,00 €

Hausgemachtem Wildschweinschinken 26,50 €

Schinken 25,50 €

Kräuterrührei 23,00 €

und als Beilage Salzkartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Kalbsfilet mit Salbeisauce, 28,00 €

Rosmarinkartoffeln und Salat

Schweinefilet mit Champignons, Kartoffelgratin und Salat 18,00 €

Cordon Bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat 21,90 €

Rumpsteak vom Angusrind mit Bärlauchkruste, 22,90 €

Bratkartoffeln und Salat

Hähnchenbrust asiatisch mit Bandnudeln und Salat 14,00 €

Schweineschnitzel mit frischen Champignons, 14,00 €

Steakhousepommes und Salat

Elnhäuser Rehrücken mit Champignons, 26,50 €

Mandelbroccoli und Schupfnudeln

Wildschweincheeseburger mit Steakhousepommes und Salat 14,50 €

Fischvariation mit Hummersauce, 19,90 €

Blattspinat und Bandnudeln

Vegetarisch :

Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Salat 12,00 €

Gemüseplatte mit verschiedenen Saucen und Rösti 11,50 €

Dessert :

Waldmeisterparfait mit Rhabarberkompott 5,80 €

Crème Brûlée mit Ananascarpaccio 5,80 €

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis 6,50 €

Getränkeempfehlung :

Grauer Burgunder , Ernst Bretz, Rheinhessen, trocken 0,2l 5,50 €

Riesling , Ernst Bretz, Rheinhessen, halbtrocken 0,2l 4,50 €

Portugieser Rosé Ernst Bretz, halbtrocken 0,2l 5,50 €

St. Laurent Ernst Bretz, Rheinhessen, trocken 0,2l 5,50 €