

# Heute empfehlen wir:

## Aperitif:

*Glas Winzersekt, Riesling, Ernst Bretz, Rheinhessen* 4,00 €

## Vorspeisen :

*Spargelcremesuppe* 7,00 €

*Bärlauchsuppe* 7,00 €

*Wildkraftbrühe* 7,00 €

*Rote Beetecarpaccio mit karamelisiertem Ziegenkäse* 12,50 €

*Hausgebeizter Lachs mit Kräutercrepe* 15,00 €

## Kleines Gericht :

*Bunter Salat mit Knusperhähnchenbruststreifen* 13,50 €

## Hauptspeisen :

### deutscher STANGENSPARGEL mit

(ein Pfund Rohgewicht)

---

*Schweineschnitzel* 31,50 €

*Kalbsschnitzel* 35,50 €

*Parmaschinken* 29,00 €

*Kräuterrührei* 26,50 €

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

---

*Schweinesteak mit Paprikasauce,* 15,50 €  
*Rosmarinkartoffeln und Salat*

*Cordon Bleu vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln und Salat* 26,50 €

*Schweinefilet mit frischen Champignons, Rosmarinkartoffeln und Salat* 19,50 €

*Rumpsteak vom Angusrind mit Bärlauchkruste,* 25,50 €  
*Rosmarinkartoffeln und Salat*

*Hähnchenbrust mit Bärlauchsauce, Bandnudeln und Salat* 15,00 €

*Schweineschnitzel mit frischen Champignons,* 15,50 €  
*Steakhousepommes und Salat*

*Wildschweincheeseburger mit Steakhousepommes und Salat* 16,00 €

*Elnhäuser Rehrücken mit Champignons,* 27,50 €  
*Mandelbroccoli und Spätzle*

*Fischvariation mit Safransauce,* 24,90 €  
*Blattspinat und Reis*

## Vegetarisch :

*Veganes Süßkartoffelcurry mit Reis und Salat* 13,00 €

*Bandnudeln mit Spargelstücken* 15,50 €

## Dessert :

*Hausgemachtes Amarettoparfait mit Erdbeerspiegel* 6,50 €

*Hausgemachtes Vanilleparfait mit Erdbeer- Rhabarberkompott* 6,50 €

*Crème Brûlée mit Ananascarpaccio* 6,50 €

## Getränkeempfehlung :

*Grauburgunder , Rheinhessen, trocken 0,2l* 5,50 €

*Riesling , Rheinhessen, halbtrocken 0,2l* 5,50 €

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

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