

.....

# FRÜHLINGSKARTE

.....

**Spargelcremesüppchen** <sup>6,10</sup> 5,20 €  
mit Bärlauchpesto und Schinkenkrusteln <sup>1,2,3</sup>

**Portion frischer Stangenspargel (250g)** <sup>6,8,10</sup> 13,90 €  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Petersilienkartoffeln

**kombinieren Sie den frischen Spargel wahlweise mit:**

• **Zweierlei Schinken** <sup>2,3,8</sup> + 5,50 €  
Spargelkochschinken und Schwarzwälder Schinken

• **Schweineschnitzel „Wiener Art“** <sup>10</sup> + 6,90 €

• **Rumpsteak (150g)** + 13,90 €  
von der Alpenvorlandfärs

**Geschmorte Kaninchenkeule** <sup>6,8,10</sup> 16,90 €  
an Honig-Thymian-Möhren und Sesamschupfnudeln

**In Rotwein geschmorte Lammhaxe** <sup>6,10</sup> 18,90 €  
auf cremiger Polenta mit Schalotten-Bohnen-Potpourri

**Gebratenes Red Snapper Filet** <sup>6,10</sup> 18,90 €  
auf Graupen-Spargel-Risotto mit Bärlauch und Sprossen

## UNSERE DESSERTEMPFEHLUNG

**Weißes Schokoladenmousse** <sup>10</sup> 6,90 €  
an Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Honigchip

.....

# SPRINGMENU

.....

**Creamy asparagus soup** <sup>6,10</sup> 5,20 €  
with wild garlic pesto and crispy bacon <sup>1,2,3</sup>

**Asparagus (250g)** <sup>6,8,10</sup> 13,90 €  
with Hollandaise sauce or melted butter  
and parsley potatoes

## Combine the fresh asparagus with:

• **Two kinds of ham** <sup>2,3,8</sup> + 5,50 €  
Ham and Black Forest ham

• **Escalope of pork „Schnitzel“** <sup>10</sup> + 6,90 €

• **Rump steak (150g)** + 13,90 €

**Stewed rabbit's leg** <sup>6,8,10</sup> 16,90 €  
with honey-thyme-carrots and  
sesame finger-shaped potato dumplings

**Knuckle of lamb stewed in red wine** <sup>6,10</sup> 18,90 €  
with creamy polenta and potpourri of onions  
and beans

**Fried red snapper fillet** <sup>6,10</sup> 18,90 €  
with pearl barley-asparagus-risotto with  
wild garlic and sprouts

## DESSERT

**White chocolate mousse** <sup>10</sup> 6,90 €  
with strawberry-rhubarb-ragout and honeychip