

Monatskarte April 2019

Täglich von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:30 Uhr

Aperitif

Bunte Wiese
Wodka, Bols Blue, Orangensaft und Grenadine 6,50

Weinempfehlung

2016 Riesling Hölle 0,2 l 5,60
Rheingau
Weingut Künstler

Suppe

Creimige Knoblauchsuppe mit Oliven
Lammspie und Crotons 7,90

Vorspeise

Barlauchrisotto mit grünem Spargel und gebratenen Garnelen 13,90

Hauptgerichte

Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce
Butterbohnen und Sukartoffelpuree 19,90

Lammcurry mit Apfel, Banane und Frühlingzwiebeln
dazu Basmatireis und Fruhlingssalate in Joghurt-Dressing 18,90

Rosa gebratene Lammfilets mit Rotweinsauce
pikanten Fingermöhren und Kartoffelgnocchi 24,90

Vegetarisch

Bandnudeln mit Frischkäse-Barlauchsauce, Kirschtomaten
gebratenem Gemüse und Parmesan 15,90

Dessert

Erdbeer-Rhabarbergrutze mit Vanilleeiscreme 5,90