

Monatskarte März 2020

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

Aperitif

Asbach Rosé Elderflower
Asbach Aperitif Rosé, Gin, Holunderblütensirup, Tonic 6,50

Weinempfehlung

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

Suppe

Bärlauchcrèmesuppe mit Crème fraîche
und Buttercroûtons 6,90

Vorspeise

Frühlingsalate mit Kräuterlachsfilet und Baguette 13,90

Hauptgerichte

Geschmorte Lammkeule in Thymiansauce
Speckwirsing und Lyoner Kartoffeln 20,90

Kalbsschnitzel mit Basilikum-Orangensauce
Brokkoliröschen und frischen Bandnudeln 21,90

Kabeljaufilet auf Limettenrisotto
Fingermöhre und lila Kartoffelchips 19,90

Vegetarisch

Gnocchi mit gebratenem Gemüse
hausgemachtem Pesto, Parmesan
und gerösteten Pinienkernen 15,90

Dessert

Ananasstrudel mit Mangosorbet und Himbeersauce 7,90