

Tageskarte

Aperitifempfehlung: LILLET WILD BERRY

Lillet blanc (Wein- und Fruchtlikör), Schweppes Russian Wild Berry & Beeren auf Eis serviert 5,90

Hummer-Rahmsuppe mit Shrimps 5,90

Matjesfilet mit Speckbohnen, Schmand, Zwiebeln
und Petersilienkartoffeln 8,90

Unsere besondere Empfehlung:

Gekochter Tafelspitz vom Jungbullen auf
Rahmwirsing, frischem Kren und gebratenen Pellkartoffeln 15,90

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Walnuss-Gorgonzola-Ricotta
mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und frischem Parmesan 12,50

Kalbsrahmbraten mit Pilzrahmsauce, Butterspätzle und Brokkoli 16,90

Rosa gebratenes Rinderlendensteak auf Pfefferrahmsauce
mit grünen Bohnen und Ofenkartoffel mit Schmand 19,50

Hirschmedaillons vom Grill auf Wachholder-Steinpilzrahmsauce
mit Speckrosenkohl und Mandelbällchen 18,50

Ganze Forelle in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln 14,90

Gemischter Fischteller vom Grill
mit Zander, Lachs und Scampi auf Safranschaum
mit Pinienkern-Risotto und Brokkoliröschen 19,90

Kleine Schokomousse *im Glas serviert* 2,50

Kleine Bayrisch Creme mit Fruchtsoße *im Glas serviert* 2,50

Crème Brulée mit Haselnuss-Eis 4,90

... und als Absacker eine **“Geile Nuss“** 2,90