

Aus unserem kulinarischen Kalender im Frühling

Als Aperitif und zu Jederzeit

LILLET Rosé White Peach – Lillet Rosé & Schweppes White Peach 7,50 EUR
Ramazotti ROSATO MIO – Hibiskus-Orangenblütenlikör & Prosecco 7,50 EUR

Erfrischend auch ohne Alkohol

Limonzero Spritz – 4 cl Limonzero (alkoholfreier Limoncello aus Zitronenschalen „Limon Costa d’Amalfi“) & Sekt alkoholfrei 7,50 EUR

Suppe der Saison

Bärlauch-Erdäpfelsuppe mit Croûtons ✓ 7,50 EUR

Leckere Frühlingsspeisen

Lamnbraten in Thymiansauce

grüne Bohnen, Schinkenspeck-Krustel und Kartoffelklöße 25,90 EUR

Hirschgulasch an Preiselbeer-Pfirsich

mit Apfelrotkraut, Champignons und Kartoffelklöße 23,90 EUR

Wermsdorfer Karpfenfilet „blau“, im Wurzelsud gedünstet

an Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Buttersauce dazu Sahne-Meerrettich 23,90 EUR

Wermsdorfer Karpfenfilet „knusprig gebacken“

an Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Buttersauce 23,90 EUR

Gebratenes Lachsfilet „Limette-Ingwer-Zitronengras“

auf Blattspinat, Salzkartoffeln und Buttersauce 25,90 EUR

Desserts

„Tiramisu-Vanilletraum“

Tiramisu-Eiscreme (2 Kugeln) trifft auf eine Kugel Vanilleeis, fruchtige Mandarinen, Sahne und Schokoladensauce 7,90 EUR

„Tiramisu-Solo“

Tiramisu-Eiscreme (1 Kugel) auf Sahne, Mandarinen und Schokoladensauce 5,40 EUR

✓ Vegetarische Speisen

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR

