MONATSKARTE im März

Unsere Weinempfehlung

Weingut Finca Resalso / Spanien		
100% Tempranillo	0,2 l	7,80 €
Weingut Doppio Passo / Italien		
Primitivo 2020	0,75L	28,00 €

VORSPEISEN

Karotten-Ingwer-Suppe	6,80 €
Wildkräutersalat	7,80 €
Avocado-Tomaten-Lachstartar	13,80 €

HAUPTSPEISEN

Wildkräutersalat mit gebratenen Lammkronenkoteletts oder Riesengarnelen	27,80 €
Königsberger Klopse vom Kalb mit Salzkartoffeln	19,80 €
Hackbraten mit Pfefferrahmsoße und Tagliatelle	18,80 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse oder Rotkohl	26,80 €
Hirschedelgulasch aus der Keule und Schulter mit Spätzle / Klos, Rotkohl und Preiselbeeren	27,80 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße dazu Bouillon-Kartoffeln	21,80 €
Gebratenes Island-Kabeljaufilet in der Kartoffelkruste mit Feldsalat und grüner Soße	27,80 €
Gegrillte Riesengarnelen auf Tagliatelle in Zitronenrahmsoße mit Zucchini und Cocktailtomaten	28,80 €
Gebratene Zanderfilets auf Bärlauch-Risotto	25,80 €
Hausgemachte Spinatknödel in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan	18,80 €

DESSERT

Crème Brûlée mit Beeren	6,80 €
Panna Cotta mit Himbeermark	6,80 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und Mehrwertsteuer.