

Abendmenü

Gemüsesülze | Bärlauchvinaigrette | Petersilienchips € 8

Garnelen | Reisbällchen | Spinat | Zitronengras-Espuma € 18

Lammrücken | grüner Spargel | Thymian-Grieß-Strudel € 21

Dessertvariation € 9

Menüpreis € 39

Vorspeise

	€
Spargelsalat Ei-Kräuter-Vinaigrette Roastbeef	10
Bruschetta Tomaten Oliven ⁶ Olivenöl	7

Suppe

Bärlauchcremesuppe Paprikaconfit Brotcroûtons	6
Rinderkraftbrühe Leberknödel	5
Spargelcremesuppe Mandeln	6

Vegetarisch

Gratinierter Spargel Teigmantel Schmelztomaten Salat	14
--	----

Hauptspeise	€
Zander Mandelbutter Gemüse Röstinchen	15
Saiblingsfilet glasierter Spargel Nußbutter Schloßkartoffeln	19
Seeteufel Bärlauchrisotto Salat	21
Züricher Geschnetzeltes ^{1,2,3,9} Schweinefilet Röstinchen Salat	15
Hühnerbrust Rahmchampignons Spätzle	15
Schweinefilet Sauce Bernaise Spargel Kartoffelbällchen	18
Wiener Schnitzel Kalbslende Petersilkartoffel Salat	18
Filetgrillteller ^{2,9} Rind Schwein Huhn Gemüse Pommes frites	17

	€
Zwiebelrostbraten Geschmorte Rinderlende Bohnen Bratkartoffeln	17
Rinderfilet Sauce Choron Spargel Polenta	25

Dessert

Limetten-Melonen-Tiramisu	5
Schoko-Nuß-Blätter Pfefferminzcreme	8
Marinierte Erdbeeren Topfeneis	8
Warme Himbeeren Vanilleeis ¹	7

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team