

- Frühlingskarte -

- VORSPEISE -

Naundrups Kartoffelsuppe ^{1/7/9}
Croutons/ Speck / Sahnehaube
5,50 €

Carpaccio von Roter Beete
Kräuter-Vinaigrette / Feldsalat / Gebratene Waldpilze ¹⁰
10,90 €

- HAUPTGANG -

Rosa gebratener Rehrücken
Wacholder-Wildsoße / Speck - Rosenkohl /
Spätzle / Preiselbeeren ^{1/3/7/9}
29,90 €

Rumpsteak Surf & Turf
Gebratene Garnelen / Kartoffelecken /
Aioli / Salat ^{1/2/7/10}
29,50 €

Geschmorte Kalbsroulade
Rahmsoße / Wurzelgemüse / Kartoffelpüree /
Gebratene Waldpilze ^{/7}
29,50 €

Lammhaxe
Thymianjus / Tomaten-Bohngemüse /
Speckkrapfen ^{1/3/7/9}
24,90 €

Allergene

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch einschließlich Laktose / 8 Schalenfrüchte
/ 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupine / 14 Weichtiere

- Frühlingskarte -

Entenkeule

Orangensoße / Rotkohl / Semmelknödel ^{1/3/7/11}
19,90 €

Spanferkelbraten

Altbiersoße / Grünkohl Bratkartoffeln ^{1/9/10}
18,50 €

- DESSERT -

Karamellisiertes Birnen-Carpaccio

Pflaumen-Zimt-Eis / Marzipanschaum ^{3/7/8}
5,90 €

Limetten Panna Cotta

Sahne / Fruchtspiegel ^{7/9}
3,90 €

- UNSERE WEINEMPFEHLUNG -

Weissburgunder trifft Chardonnay Edition Westfalenwein

Weishaar - Baden / Kaiserstuhl - Deutschland

Ein fruchtig, erfrischender Burgunder mit einer schönen Saftigkeit
Kabinett – trocken

Karaffe 0.2l / 7,00 € Flasche 0.75l / 24,50 €

Allergene

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch einschließlich Laktose / 8 Schalenfrüchte
/ 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupine / 14 Weichtiere*