

- Frühlingskarte -

- APERITIF -

Münsterländer Amérie

Eis / Sekt / Minze

5,50 €

- VORSPEISE -

Champignon-Lauch-Cremesuppe

Schmand / Speck / Blätterteigstrange ^{1/3/7}

5,50 €

Gebratene Garnelen auf lauwarmen Spinat

Radicchio Salat / Nüsse / Rosa Aioli /

Baguette / Bärlauch-Vinaigrette

9,90 €

- HAUPTGANG -

Gebratenes Lachsfilet

Bärlauchrisotto / Salat ^{3/4/7}

18,50 €

Hähnchenbrust im Speckmantel

Bärlauch-Tomaten-Gnocchi / Salat ^{3/7/9}

17,90 €

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 -

Schweinemedailleurs

Portweinsoße / Frühlingsgemüse / Kartoffelrösti / Röstzwiebeln ^{7/9}
19,90 €

Rumpsteak Surf & Turf

Gebratene Garnelen / Kartoffelwedges /
Bärlauch-Sour Creme / Salat ^{7/9}
26,50 €

- DESSERT -

Limetten Panna Cotta

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*