

Tageskarte



feine Rahmsuppe vom Bärlauch mit Spargeleinlage und gebratenen Garnelenwürfel 5,50 €

feine Flädlestreifen in Tafelspitzkraftbrühe 4,50 €

Spanische Tapas- Vorspeisenplatte

Serranoschinken, Manchego, eingelegte Garnelen, Sardellen in Limonenöl, Chorizo, mallorquinischer Tomaten- Gurkensalat, Gemüse in Knoblauchöl, Aioli und Bauernbaguette

8,50 € Vsp

20,00 € HG

deutscher Stangenspargel mit aufgeschlagener Nussbutterholland kl. Portion 14,50 €
dazu ein Kräuterflädle und geschmälzte Pellkartoffel Hauptgang 17,00 €

zweierlei vom Göttelfinger Landschwein "Alt und Jung" 17,00 €
Spanferkelkotelett und Biernackenbraten auf Kartoffel- Schmandstampf
dazu grünes Erbsengemüse und ein Salat vom Büffet

hausgebeizter Sauerbraten vom Göttelfinger Landrind 16,50 €
in Balsamicoße, Serviettenknödelscheiben und ein Salat vom Büffet

zartes Lammragout in einer Kokos- Curry- Zitronengrassoße 17,00 €
dazu Süßkartoffelpommes und ein Salat vom Büffet

Wolfsbarschfilets vom Grill auf Rahmspargelragout mit Bärlauchpesto, 20,00 €
Herzoginkartoffeln und ein Salat vom Büffet

frisches Erdbeerragout mit Waldmeister Panna- Cotta und Vanilleeis 6,50 €

zweifarbige Schokoladenmousse mit eingelegten Sauerkirschen und Crumble 7,00 €

verschiedene frisch gebackene Kuchen

"Tiefkühltheke"

feine Kalbsrouladen mit Parmesan- Spinat gefüllt und Madeirasoße "2 Stk" 12,50 €

zarter Hirschgulasch in kräftiger Rotweinsöße "2 Portionen" 16,00 €

hausgemachte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße "2 Stk" 9,00 €

Saure Kutteln in Lemberger- Balsamicoße 4,00 €