

Weißweinempehlung zum Spargel:

16er „Juwel Cuvee, biologischer Anbau Rheinhessen von Juliane Eller 6,50

17er Pinot Grigio, Rosè von Torresella vom Gardasee 6.-

Spargelcremesuppe mit Forellenkaviar 6,50

Vitello tonnato, zartes Kalbfleisch an Wildkräutersalat 11,50

Veganes rotes Gemüse-Curry mit Basmatireis & Salat 12,90

Rosa Roastbeef (kalt) mit Grüner Soße, Bratkartoffel & Salat 13,90

*Maishähnchenbrust im Parmaschinkenmantel
mit Gnocchi, Zuckererbsen & Salat 13,90*

*Kalbstafelspitz mit grüner Soße,
Butterkartoffeln & Salat 16,50*

*Frischer deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln
Hollandaise oder. Butter & Salat 17,50*

*Gegrillter Wolfsbarsch mit Olivenöl,
Rosmarinkartoffeln & Salat 17,50*

*Thunfischfilet in der Sesamkruste auf pikanten
Frühlingszwiebeln mit Basmatireis & Salat 18,50*

Menü

Spargelcremesuppe mit Forellenkaviar

*Kalbsfilet mit frischem Spargel,
Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln*

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 27,50