

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Select Sprizz	1/4 8.00

VORSPEISEN

Büffelmozzarella auf Marillen-Chutney und Baby leaf Salad	15.80
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.20
Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Bärlauchsalat und Baby Leaf Salad	14.20
Belugalinsensalat mit gebratenem grünem Spargel und Schafskäse	14.90
Ziegenkäsetörtchen auf Paradeiser-Bärlauchsalat mit Rucola und Brotchips	14.60
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeere	15.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Milzschnitten	6.90
Spargelcremesuppe mit Gartenkresse	7.20
Paradeisercremesuppe mit Basilikumkresse	7.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi in Bärlauchsauce mit Kirschparadeisern, Jungzwiebel und Ziegenkäse	16.80
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille, Basilikumpesto und gebratener Polenta	24.90
Rosa gebratenes Rib Eye Steak mit Pfeffersauce, Erdäpfelpüree und grünem Spargel	28.90
Coq au Vin mit Champignons, Wurzelgemüse und Baguette	20.60
Ossobuco vom Lamm mit Gremolata, Oliven und Risotto Milanese	27.90
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	21.20
Faschierte Kalbsbutterschnitzel auf Erdäpfelpüree, Rotweinsauce und Röstzwiebel	21.60
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Weißes Schokoladenmousse mit Mohn	8.80
Schokoladen-Brownie mit Karamellsauce	8.80
Mozartknödel mit Butterbrösel und Zwetschken	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90