

EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta / Manchuela Spanien

1/8l 6.00

MITTAGSMENÜ

Wahlweise mit Suppe oder Dessert
11:30-15:00 Uhr

Rindsuppe mit Leberknödel

MENÜ 1: 14.90

Gedämpftes Kabeljaufilet
auf Kichererbsen-Paradeiserragout

MENÜ 2: 14.50

Käsespätzle mit Röstzwiebel
und Schnittlauch

Mohnnudeln mit Apfelmus

VORSPEISE

Räucherforellenmousse auf Rote Rüben-Carpaccio, Dillrahm und Kren	15.90
Marinierte Rindfleischsulz mit frischen Radieschen, Vogerlsalat und Kernöl	14.20
Gebackene Spargelspitzen mit Rucola, Paradeiser-Vinaigrette und Sauce Tatare	15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	6.80
Erdäpfelrahmsuppe mit knusprigem Speck	6.80
Weißer Spargelcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80

HAUPTSPEIS

Gnocchi in cremiger Pilzsauce mit Schafskäse und Rucola	16.90
Gebratener weißer Spargel aus dem Marchfeld, mit Sauce Hollandaise und Kerbelerdäpfeln	22.90
Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Kohlrabiragout und Bärlauch-Polenta	22.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit Wurzelgemüsen und Erdäpfelpüree	19.80
Maishuhnbrust auf cremigen Risotto mit Marchfelder Spargel und Gartenkresse	21.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

DESSERTS

Flaumige Kirsch-Topfenknödel mit Butterbrösel und Vanilleeis	8.80
Moccamousse mit hausgemachtem Zwetschenröster	8.80