

Suppe des Monats

Euro

Bärlauchcremesuppe

6,50

Vorspeise des Monats

Carpaccio vom hausgeräucherten Lachs
mit Bärlauchpesto, Rucola und Parmesan

9,50

Hauptgericht des Monats

Gekochter Rindertafelspitz
Mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und
Petersilienkartoffeln

19,50

Leckerer ohne Fleisch

Alb-Linsen Burger
mit Wacholder-Zitronen Mayonnaise
und rustikalen Pommes

15,50

Vegane Linguine
mit Bärlauchöl, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln und Cashewnüssen

15,50

Desserts

„Frühlingserwachen“

Jeweils eine Kugel weißes Schokoladen-Zitroneneis,
Himbeer- und Maracjuasorbet, dazu marinierte
Ananas und Schlagsahne

7,90

„Dessert des Monats“

Crème-Brûlée mit Obstsalat
und Rhabarber-Holunderreis

8,90

Aperitif des Monats

„Rosenzauber“
Alkoholfreier Prosecco
von der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat
oder
Alkoholfreier Apfel-Zwetschgen-Secco
Von Adelheid Schweizer aus Linsenhofen
Je 5,20 €/0,1l

Monatsmenü

Bärlauchcremesuppe
~
Gekochter Rindertafelspitz
mit Meerrettichsoße
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
~
Crème-Brûlée
mit Obstsalat und Rhabarber-Holunderreis
Menüpreis € 34,00

Vegetarisches Menü

Bärlauchcremesuppe
~
Alblinsen-Burger
mit Wacholder-Zitronen-Mayonnaise
und rustikalen Pommes
~
Crème-Brûlée
mit Obstsalat und Rhabarber-Holunderreis
Menüpreis € 30,00