

15. bis 21. April

Frühlings“Weide am Meer“ als Vorspeisla

Saté vom Rinderfilet auf Teriyaki-Reisnudeln
salz-getrocknetes Rind auf Krabben-Honig-Gelee
Krabben mit fruchtiger „Mayonnaise“

- Krustentiere - 16,00

Süppla

Uwe´s Gulasch-Supp´n
vom Rind, leicht scharf mit Schmand

- Laktose, Weizen, Sellerie - 6,00 / 9,00

Ratatouille-Süppla

mit Fischen und Kräutern

- Fische - 7,00 / 9,50

große Blatt-Salate

... mit kleinen Kalbsschnitzelchen,
gehobeltem Parmesan und Ofentomaten

- Weizen, Ei - 13,00 / 16,00

... mit mariniertem Huhn & Garnelen

- Weizen, Laktose, Krustentiere - 13,50 / 17,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites
oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 12,00 / 16,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße
und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 15,00 / 18,00

Spanferkel-Braten

mit Bayerisch Kraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Sellerie - 13,00 / 16,00

Lammkeulenbraten aus dem Rohr

auf Paprika-Bohnen-Gemüse

mit einem Hauch Senf und Rosmarinkartoffeln

- Weizen, Sellerie, Senf - 13,00 / 16,00

Hähnchenbrust

auf getrüffelter Rahmpasta mit grünem Spargelspitzen
und gehobeltem Parmesan

- Weizen, Laktose - 19,00

das Frühlings-Angrillen

Lendchen, Würschdla und Grillbauch vom Schwein
auf warmem Bratkartoffel-Salat mit feiner Senfnote

- Senf - 19,00

Steak aus dem Kalbsrücken

auf gehackten Thymian-Tomaten
mit hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

- Laktose - 17,00 / 22,00

Skreifilet

auf Zwiebel-Honig-Relish
mit saftig gebackener Kartoffel“Rose“

- Laktose, Fisch - 15,00 / 19,00

Lachsmittelstück

auf würzig-saftiger Bärlauch-Pasta

- Weizen, Fisch - 15,00 / 19,00

Meeresfische a´la Paella

gebratene Meeresfische und Garnelen
auf pikantem Krabben-Reis

- Sesam, Fisch, Krustentiere - 19,00

- vegetarisch - getrüffelte Rahm-Pasta

mit Artischocken, Ofentomaten und gehobeltem Parmesan

- Weizen, Laktose - 12,00 / 15,00

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

marokkanischer Atlantik-Butt

gebratenes Atlantik-Butt-Filet

auf persischem „Quark“

mit Kichererbsen, Basilikum und Knoblauch

marokkanische „Hollandaise“

- Laktose, Fisch, Ei - 25,00

Surf´nTurf a´la Milanese

mit knusprigem Parmesan gebackenes Kalbschnitzel

mit Spaghettini Gambarini

feine Krustentiersoße

- Laktose, Ei, Krustentiere - 25,00

Dessert

süß duftender Frühling

Tartelette von Rhabarber & Karamell
warmes Rhabarber-Kompott mit Topfenknödel
hausgemachtes Rhabarber-Baiser-Eis

- Weizen, Laktose, Ei - 9,00

Fusion von Karamell & Praline

luftiges Mousse von Karamell & Rum
der Pralinés-Pudding

Eis von Eierlikör und weißer Schokolade

- Laktose, Ei, Alkohol - 9,00

hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesoße 6)

- Weizen, Laktose, Ei - 5,00 / 7,00

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat

- Laktose -

12.00 bis (14.00) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00

- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhalting 2) Farbstoffhalting 3) Konservierungsmittel
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<p>Hirsch-Baggala Kartoffel-Rosenkohl-Ragout und Preiselbeeren Ei, Alkohol - 14,00</p>	<p>cremige Kren-Bandnudeln mit Räucherforelle - Weizen, Laktose, Fisch - 14,00</p>	<p><u>heute Abend</u> UM VER BE ZAUBERN mit Uli</p>	<p>knusprige Franken“WanTan“ mit Waller und Wurzelgemüse auf warmem Reissalat - Weizen, Sellerie, Fisch, Ei - 15,00</p>	<p><u>Dekadenz</u> Rinderfilet, Froschschenkel & Riesengarnele Trüffelpüree & Spargelspitzen - Laktose, Krustentiere, Alkohol - 25,00</p>	<p>Enten-Viertel mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen - 15,00</p>