

Muttertag
Sonntag, 12. Mai 2019

Muttertags-Aperitif

Erdbeer-Spritz 0,2 l 6.30
Sissis Erdbeerrausch | Cranberrysaft | Prosecco | Soda | Minze

Unsere Weinempfehlung

2017 Sauvignon Blanc „eins zu eins“ QbA 0,2 l 7.20
Anklänge von Zitrus, Mango, Melone und Johannisbeere
Weingut Andreas Diehl, Pfalz

Rindercarpaccio 14.00
Bärlauchpesto | Spargelspitzen | Rucola | Parmesan

Spargelcremesuppe 7.00
Räucherlachsstreifen

Kalbsbraten von der Nuss 17,50
Champignonrahmsauce | Spargelgemüse | Kartoffelgratin

Gebratenes Saiblingsfilet unter der Meerrettichkruste 19.50
Kräuterschaum | Toskanisches Gemüse | Wildreis

Schrobenhausener Stangenspargel 18.00
Sauce Hollandaise | Aschheimer Kartoffeln

wahlweise dazu:

- Schwarzwälder Schinken | Wacholderschinken + 6.50
- Wiener Schnitzel + 7.50
- Medaillon vom Rinderfilet (120 g) + 15.50

Honigmarinierte Erdbeeren 7.00
Vanilleeis und Sahne

Dreierlei von der Erdbeere 8.00
Erdbeer-Holunder-Sorbet | Minze-Erdbeer-Mousse | Erdbeer-Panna-cotta

Erdbeerkuchen mit Sahne 4.40