

Unsere Hauptgerichte in der Spargelzeit

(ab 12.00 Uhr)

Cremesuppe vom grünen u. weissen Spargel^{d,h,g} 9,50 €
Parmesan und Haselnüsse, Räucherlachs

„Bunte Möhren“ Gemüse-Pilz Gratin (veget.)^{a,g,h} 19,50 €
Bunte Möhren, grüner und weisser Spargel, Austernseitlinge, Käse,
Kichererbsen, Sahne, Zwiebel, dazu ein Salat und Kräuterbaguette

Gebratene Blutwurst aus der „Manufaktur“^{h,24,j} 20,50 €
Blutwurst, Kartoffel-, Erbs- und Apfelpüree mit Calvados

Lammkoteletts mit Bohnen und Minzsauce^g 24,50 €
Lammkotelett gegrillt, kleine grüne Bohnen,
kleine Kartoffeln, Minzsauce

Frankfurter Grüne Sauce mit pochiertem Ei^{c,g} 18,00 €
Sauce aus den sieben Kräutern, zwei pochierte Eier, Kartoffeln,
Extra: Italienischer Kräuterschinken 4,00 €
Weisser und Grüner Spargel 6,00 €

Zanderfilet mit Bärlauch-Kartoffelpüree^{c,d,g} 24,00 €
Zanderfilet gebraten, Bärlauch-Kartoffelpüree,
dazu Salat mit Gurke, Tomate, Ei, Bärlauch, Schmand

Ein Pfund Spargel mit Hollandaise 21,50 €
Weisser Spargel, Sauce Hollandaise, Kleine Kartoffeln
Extra: Grüne Sauce statt Hollandaise 1,50 €
Rührei 3,00 €
Italienischer Kräuterschinken 4,00 €
Zanderfilet gebraten 7,00 €

--- Und für zwei oder drei (!) hungrige Fleischliebhaber----

Dry aged T-Bone-Porterhouse Steak (ca 1,1KG)^{j,g} 66,00 €
Auf der Schieferplatte mit Bärlauchbutter, Saucen
und wahlweise grossen Fritten oder Salat