

Spargel & Marktfrisches



Vorweg

Spargelcremesuppe mit Klöße und
Bärlauchpesto 6,60



Bunter Marktsalat mit Spargel in
Kräutervinaigrette 9,80

Tatar vom gebeizten Lachs auf Buchweizenblini
Wildlachsrollchen, Meerrettichschaum
und kleiner Frühlingsalat 11,00

Gebratene Wildwassergarnelen auf buntem Frühlingsalat
im Balsamicodressing 11,00



Portion Stangenspargel

mit Sc. Hollandaise oder heißer Butter
Kräuterkartoffeln oder Flädle 20,80

dazu eine Port. gemischte Schinkenvariation von unserem
Alb-Metzger 6,00

oder

Kleines Rindersteak -120 g- 10,90

Kleines Filet von der Albforelle 9,80



Spargel im Schinken-Käsemantel gratiniert
mit Sc. Hollandaise dazu Kräuterkartoffeln 18,00



Gebratene Brust von der Maispoularde
Thymianjus, Spargel-Gemüseragout und Kräuterpasta 19,50



Zartes Schollenfilet mit Chorizonschaum
Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 19,00



Lammkeule mit südlichen Kräutern und Rotwein
im Backofen geschmort
Ratatouillegemüse und Schupfnudeln 21,90



Zartes Rinds- und Kalbsbäckle in Burgunder geschmort
Spätzle und Blattsalat 19,50

