

# Unsere Speisekarte im Frühling

## Suppen

Preis pro Person/Portion

Bärlauchcremesuppe mit Croutons	3,20 €
Tomaten-Orangencremesuppe mit Croutons	3,20 €
Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln	3,50 €
Zitronengrasschaumsuppe mit gebratenen Garnelen	4,00 €

## Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit Apfelspalten und Ziegenkäse	2,50 €
Cesar Salad - Kopfsalatherzen mit Eiern, Sardellen, Parmesan und Knoblauch	3,20 €
Feldsalat mit Orangendressing und Speckchips	3,20 €
Friskäseterrine mit Pesto Rosso und Basilikumgelee	3,50 €
Pastrami von der Pute - Fein geschnittene Scheiben mit Mangochutney	3,50 €
Krabbencocktail mit Spargel und Früchten in Cocktailsauce	4,20 €
Matjesfilets „Hausfrauenart“ in Schmand mit Äpfeln, Dill und Frühlingslauch	4,20 €
Spargelsalat in Eiervinaigrette mit Gemüsejulienne	4,20 €
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	1,80 €

## Hauptgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikumsauce	6,20 €
Lammhaxerl in feiner Rosmarin-Thymiansauce	8,60 €
Kalbsschulter in Wurzelgemüsesauce und Aromaten geschmort	8,90 €
Dorschfilet mit Lachsfarce souffliert in Rieslingsauce und Dill	8,90 €
Lachsschnitte mit Spargelspitzen in feiner Kräuterrahmsauce	8,90 €

## Beilagen

Reis oder Wildreis mit Tomatenwürfel und Kräutern	1,20 €
Grüne Bandnudeln mit Bärlauchpesto	1,50 €
Kartoffel-Gemüsegratin	1,80 €
Frisches Gemüse der Saison	1,80 €
Spargelgemüse	2,50 €
Spargel a la creme	2,80 €

## Desserts

Frische marinierte Erdbeeren mit Vanillecreme	3,20 €
Frühlingsbeerengrütze mit Vanillesauce	3,20 €
Gebrannte Joghurtcreme mit Mangoragout	3,20 €
Grießflammerie mit Rhabarberkompott	3,20 €
Kokos Panna Cotta - Kokos-Sahnecreme mit Ananasragout	3,20 €