

Frühlingsgenüsse

Bärlauchsüppchen	€ 10,00
Spargelcremesüppchen mit Spargelstücken ... und Nordseekrabben	€ 10,00 € 12,50
Frühlingssalate mit gebratenen Riesengarnelen, Pinienkernen und Olivenöl-Balsamico Vinaigrette	€ 18,50
Weißer und grüner Spargel mit Bärlauchpesto und Räucherlachs (Vorspeise)	€ 22,00
* * * * *	
Taglierini mit hausgemachtem Bärlauchpesto, sautierten Kirschtomaten und Salatteller	€ 24,50
Perlhuhnbrust mit frischen Spitzmorcheln in Rahmsauce hausgemachte Spätzle und Frühlingsgemüse	€ 33,00
Rumpsteak mit hausgemachter Bärlauchbutter Fritten und Salatteller	€ 36,50
Lammrücken mit Estragonjus Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse	€ 36,00
Portion frischer Spargel aus Waldfeucht vom Spargelhof Janßen mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	€ 28,00
mit gekochtem oder hausgeräuchertem Schinken	€ 32,00
mit Norwegischem Räucherlachs	€ 36,00
mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise	Aufpreis € 5,00

* * * * *

Gebrannte Vanillecreme (Creme brûlée)	€ 12,00
Erdbeeren mit Rhubarberkompott, Vanilleeis und Sahne	€ 13,00

* * * * *

unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2023 Sauvignon blanc
trocken, Bio-Anbau
J. Kissinger, Uelversheim
>ein frischer Weißwein aus Rheinhessen<
0,2 l € 9,00
0,75 l € 29,00