

## Unsere Saisonale/Regionale Karte für Sie

### Suppe und Vorspeise

Cremige Spargel-Cremesuppe mit Einlage Sahnehäubchen und gerösteten Brotroutons	5,80
Kräutersüppchen mit hausgebeizter Lachsforelle und Szechuan Pfeffer	6,20
Büffel-Mozzarella auf Wildkräutersalat an Erdbeer-Vinaigrette	9,80
Marinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat an Erdbeer-Vinaigrette	7,80

### Hauptgänge

Portion weißer Spargel (220 g) mit Sauce Hollandaise <u>oder</u> zerlassener Butter dazu Neue Kartoffeln <u>oder</u> Bärlauchflädle	15,60
- kleines paniertes Schnitzel	4,80
- Kalbsrückensteak (160g)	9,60
- gebratene Tranche von der Lachsforelle	8,90
Weißer und grüner Spargel im Schinken-Flädle-Mantel überbacken mit Käse-Hollandaise, dazu Neue Kartoffel	15,80
Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Preiselbeer-Senf an einem Wildkräuter-Spargelsalat mariniert mit Bieressig dazu geröstetes Baguette	15,20
Wildkräuter-Flädle gefüllt mit Brokkoli, Kirschtomaten und gebratenen Lammstreifen	16,90
Zickleinrücken im knusprigen Strudel-Bärlauch-Mantel auf Petersilien-Wurzelpüree, Rosmarinsauce und Herzoginkartoffeln	22,80
Kalbsrückensteak an Minzsoße dazu Ziegenkäse-Kräuter-Soufflés und einen Wild-Kräutersalat	21,80
Hausgemachte Bärlauch-Frischkäse-Maultaschen an Paprikarahm und frittierten Gemüsestreifen	11,80
Zicklein-Rollbraten gefüllt mit einer feinen Füllung von Herz, Lunge und Leber an eigener Sauce dazu buntes Saisonales Gemüse und Butterspätzle	17,80

### Dessert

Apfel-Sorbet von Streuobstwiesen mit Löwenzahnsirup und Sekt	6,80
--	------