

# Menus im Frühling

## Menu 1

Lachsvariation mit Meerrettichroulade, Tartar und Bärlauchlachs ***	17.50 €
Spargelcremesüppchen ***	7.50 €
Poulardenbrust mit Estragon, roter Reis, Blattspinat ***	24.00 €
Fichtel Wichtel Halbgefrorenes mit Schokoküchlein	8.50 €

## Menu 2

Spargelsalat mit Bärlauch, Radieschen und gebratenem Kalbsbries ***	12.00 €
Warmer Smoothie von Kaiserschoten mit Lachswürfeln ***	9.50 €
Kalbsrückensteak mit Morchelsauce, Gemüsenüdeli, Broccoli ***	32.00 €
Rhabarbermus mit Erdbeercarpacchio und Erdbeersorbet	9.00 €

## Menu 3

Wildkräutersalat mit Bärlauch und warmem Ziegenkäse im Speckmantel ***	12.00 €
Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln, Dillkartoffeln ***	16.00 €
Rinderfilet am Stück gebraten mit schwarzem Trüffel, Frühlingsgemüse und römische Nocken ***	32.00 €
Dreifarbige Mousse au chocolat mit Früchten	9.50 €

## Menu 4

Spargelcocktail mit Avocado und Rauchlachsstreifen ***	12.00 €
Roastbeef medium gebraten mit Bearnaise Frühlingsgemüse, neue Kartoffeln mit Rosmarin ***	26.00 €
Caramelköpfler mit Früchten	8.00 €

### Menu 5

Wildkräutersalat mit Radieschen und Zitronendressing 6.50 €  
\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons à la crème 23.00 €  
Hausgemachte Knöpfli, Frühlingsgemüse  
\*\*\*

Meringues mit Vanilleeis, Sahne und Früchten 8.50 €

### Vegetarisches Menu

Warmer Smoothie von Kaiserschoten mit Kirschtomaten 8.00 €  
\*\*\*

Bunter Gemüsespiess auf roten Kocoslinsen mit Curry 14.00 €  
\*\*\*

Dessertvariation von Rhabarber und Erdbeeren 8.00 €

Zusätzliche Käseplatte pro Person 12.00 €  
Heimische, italienische oder französische Käse