

# Speisekarte im Mai

## Vorspeise:

- hausgemachte Spargelcremesuppe 5,80
- kleinen – frischen Salatteller 4,50

## Vegetarisch:

- paniertes Sellerieschnitzel mit Bratkartoffeln 12,90
- großen Salatteller mit Käsestreifen 11,50

## Fisch:

- frisch geräucherte Forelle an Sahne-Meerrettich mit würzigen Bratkartoffeln 17,30
- 8-er Seelachs - Kibbelinge an Remoulade mit würzigen Bratkartoffeln 13,90

## Saisonal:

- Port. Spargel (250 g) mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise 17,50
- plus Rohen & Kochschinken 4,50
- 1 Jungschweinschnitzel „Cordon bleu“ 6,50

## Klassiker:

- geschmorte Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit würzigen Bratkartoffeln 17,50
- pikantes Schweinefilet vom Grill an Pfeffersauce mit Kartoffelspalten 15,20

## Dessert:

- Black & White ( 2 x Schokoeis + Sahne + Eierlikör ) 5,00
- Früchtebecher ( 2 x Vanilleeis + Früchten + Sahne ) 6,00