

Speisekarte im März / April

Vorspeise:

- Bärlauch – Creme - Suppe 6,50
- kleinen frischen Salatteller 4,50

Vegetarisch:

- 2 knusprige Kartoffelpuffer mit Kräuterquark & hausgebeizten Dilllachs + Salatbeilage 10,50

Fisch:

- Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter und würzigen Bratkartoffeln 19,50

Saisonal:

- Kartoffel – Gemüse – Pfanne mit Kräuterquark 14,50
- zarten Lamnbraten an Thymiansauce mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln 18,50

Klassiker:

- schw. Filet vom Grill an Pfeffersauce mit Kartoffelspalten 18,50
- Kartoffelrösti mit Kräuterquark und hausgebeizten Dilllachs 14,90
- zart geschmorte Rinderbäckchen an Burgundersauce mit Petersilienkartoffeln und Speckbohnen 21,50

Dessert:

- Panna – Cotta mit Früchten 5,30
- Heiße Liebe 6,00