



OSTER- MENÜ

*Legierte Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage*

*Gegrilltes Kalbskotelett
an Sauce Béarnaise
auf gebratenem Spargel und Kartoffelkräpfen*

*Quarkcremeschnitte mit marinierten Erdbeeren
und hausgemachtem Erdbeersorbet*

€ 32

Weinempfehlungen:

2012	<i>SOLO Riesling Arens & Arens Brauneberg Mosel</i>	0,75 l	Weiß	€ 29,50
2012	<i>Weißer Burgunder Weingut Wolf Birkweiler Kastanienbusch, Pfalz</i>	0,75 l	Weiß	€ 30,00
2012	<i>Riesling Alte Reben Saar Weingut Molitor Bernkastel Wehlen, Mosel</i>	0,75 l	Weiß	€ 35,00
2008	<i>Spätburgunder vom Kalksteinfels Weingut Kuhn Laumersheim Pfalz</i>	0,75 l	Rot	€ 46,00

Vorspeisen

<i>Lauwarmer Gewürzlachs mit Koriander</i> <i>auf mariniertem Spargelsalat, Joghurt und Schnittlauch</i>	€ 11
<i>Terrine vom Kalbstafelspitz und Wurzelgemüse</i> <i>an Roter Bete und Sauce Gribiche</i>	€ 10
<i>Carpaccio vom heimischen Rinderfilet</i> <i>an Parmesanmousse, Pinienkerne, Brotchips und altem Balsamico</i>	€ 12
<i>Unsere Empfehlung:</i> <i>Gebratene Entenstopfleber</i> <i>auf getrockneten Aprikosen, Macadamia, Selleriecreme und Jus</i> <i>(4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 16
<i>dazu 0,1l Gewürztraminer Weingut Krebs</i>	€ 5

Suppen

<i>Legierte Spargelcreme Suppe</i> <i>mit eigener Einlage</i>	€ 6
<i>Cremesuppe von gelben Linsen</i> <i>Schmand und Speckcroutons</i>	€ 6
<i>Kraftbrühe vom Eifelhuhn</i> <i>mit Gemüsestreifen</i>	€ 6

Salate & Vegetarisches

<i>Große Auswahl verschiedener Blattsalate an Hausdressing</i> <i>mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und Ziegenkäse auf Schwarzbrot</i>	€ 14
↳ <i>oder wahlweise umlegt mit gegrilltem Fisch</i>	€ 17
<i>Gebackener Ziegenkäse mit Rosmarinkartoffeln und Paprikasalsa</i> <i>auf Grillgemüse und buntem Salat</i>	€ 16

Fisch, Fleisch & Geflügel

<i>Lotte de Mer an weißer Tomatennage auf Ratatouille und Süßkartoffelstampf</i>	€ 20
<i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Flusskrebsen an Kartoffel- Schnittlauchpüree und kleiner Salatauswahl</i>	€ 19
<i>Gegrilltes Rumpsteak mit Rotweinzwiebeln glacierten Speckhähnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 21
<i>Rosa gebratene Lammhüfte unter der Petersilienkruste auf Artischocken und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 18
<i>Schonend geschmorte Kalbsbäckchen mit gebratenen Kräuterseitlingen, geräuchertes Kartoffelpüree und gemischtem Salat</i>	€ 19
<i>Maispoullardenbrust auf getrüffeltem Kohlrabi, Morchelrahm und kleinem Kartoffelauflauf</i>	€ 18

Dessert

<i>Halb gebackener Schokoladenkuchen Mangosoße und Bananen –Rahmeis</i>	€ 7
<i>Quarkcremeschnitte mit marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Erdbeereis</i>	€ 7
<i>Vanilleparfait mit Kirschwassercreme Milchkaramell und Sauerkirschsorbet</i>	€ 7
<i>Hausgemachte Eisspezialitäten</i>	pro Kugel € 1,60

Menüvariationen

<i>Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 30
<i>Vorspeise, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 34
<i>Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 37

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter. Gerne reichen wir Ihnen unsere gesonderte Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen.