

Speisekarte

Vorspeise: Spargelsalat mit rohen Schinken, Kürbiskernöl dazu Baguette	€ 12,90
gebackener Büffelmozzarella mit Anti-Pasti-Mousse dazu Salatgarnitur und Baguette	€ 13,50
Suppe: Spargelcremesuppe mit Croutons	€ 5,80
Tafelspitzbrühe mit Bärlauchpfannkuchen	€ 5,80
Hauptgerichte: Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und gemischten Salat	€ 26,80
geschmorte Rinderroulade nach „Großmutter's Art“ mit hausgemachte Butterspätzle und Blaukraut	€ 19,80
Rahmbraten vom Milchkalb mit Serviettenknödel und frischen Gemüse	€ 19,80
Schweinelendchen vom Landschwein in Champignonsoße, hausgemachte Butterspätzle und Salat	€ 17,90
Grillteller „Kulturwirtschaft“ mit Rinderlende, Schweinefilet und Schweinerücken auf gebratenem Gemüse dazu weiße Cognac-Pfeffer-Soße und Kartoffelrösti	€ 22,80
Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein mit Steakhouse-Pommes und Salat	€ 17,80
Fischgrillteller mit Zanderfilet, Jakobsmuschel und Scampi auf Spargelrisotto dazu Weißweinsauce und Gemüse	€ 24,80
Risotto vom grünen und weißen Spargel dazu kleinen Salat	€ 14,80
Dessert: hausgemachtes Tiramisu mit Rumfrüchte und Beeren	€ 8,90
hausgemachtes Creme Brûlée mit Himbeersauce und Beeren	€ 7,80