

# Frühlings- karte



## Vorspeisen

<b>GEBEIZTES LACHSFILET</b> <sup>D, G, M</sup> Bärlauch-Crème   eingelegter Spargel   Kartoffelstroh	€ 18,00
<b>GEBACKENER SEIDENTOFU</b> <sup>F, L, N, O</sup> Gemüse-Tatar   Castel Franco   Yuzu-Dressing	€ 12,00
<b>SPARGELSALAT</b> <sup>O</sup> Radieschen   Wildkräutersalat	€ 15,00
<b>SPARGELCREMESUPPE</b> <sup>A, G, L</sup> Bärlauch-Öl   Croutons	€ 9,00

## Hauptgerichte

<b>KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH</b> <sup>L, F, M, O</sup> Asiatisch mariniert   Kartoffel-Spargel-Gröstel	€ 23,00
<b>BÄRLAUCH GNOCCHI</b> <sup>A, C, G, L</sup> Spargel-Ragout   Rucola   Parmesan	€ 17,50
<b>WEISSER STANGENSPARGEL</b> <sup>C, G</sup> Sauce Hollandaise   neue Kartoffeln	€ 24,50
Mit Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>G, A, C</sup>	€ 10,50
Mit ca. 150g Rinderfiletsteak	€ 18,00
Mit zweierlei Schinken (Proscuttio & gekocht) <sup>O</sup>	€ 9,50

## Dessert

<b>HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN</b> <sup>G</sup> Marinierte Erdbeeren   Vanille-Rahmeis	€ 12,00
---	---------