

Frühlingskarte

Spargelcremesuppe mit Pesto	6,80 Euro
„Vegane“ Lasagne mit Kokos, Linsen und Curry an Kirsch Chutney	16,50 Euro
Frische Bärlauch Tortellini mit Wildkräutern und Parmesan An Bärlauch-Sahnesauce und Salat vom Buffet	18,80 Euro
Schnitzel vom Jungschweinerücken „Hessisch“ An Lauch-Speck- Schmandsauce Knusprige Pommes Frites und Salat vom Buffet	18,80 Euro
Geschnezeltes vom Schwein In Champignon Rahmsauce An Bärlauchknöpfele und Salat vom Buffet	18,80 Euro
Zarte geschmorte Lammkeule -frisch aus dem Ofen- An Rosmarin-Schalottensauce, Speckböhnchen Und knusprige Kartoffelröstis	24,80 Euro
Zart rosa gebratene Schweinemedallions in der Bärlauchpanade Mit buntem Spargelgemüse an Bärlauchsauce Und knusprige Kartoffelröstis	24,80 Euro
Gebratener Wolfsbarsch auf Bärlauch-Tortellini Mit Kirschtomaten und Wildkräutern dazu Salat vom Buffet	24,80 Euro
Argentinisches „Angus Rumpsteak“ vom Grill Überzogen mit einer Pfeffer-Thymiansauce, Dazu knusprige Pommes Frites und Salat vom Buffet	29,50 Euro
Mascarponecreme mit Kirsch-Rhabarberkompott Dazu frische Minze und Amarettini Kekse	7,80 Euro

Unser Tipp im Hofladen: Bärlauchpesto 190g/7Euro