

# Marktkarte

Unsere Köche verwenden hauptsächlich regionale Produkte von Bauern und Händlern aus der Umgebung.

Wir legen natürlich besonderen Wert auf Qualität und Frische.

Erst das gibt den Gerichten den richtigen Kick.



**Spargelcocktail mit Frühlingslauch, Kirschtomaten**  
mit einem Röschen von gebeiztem Lachs mit Kräuterschmand  
dazu geröstete Scheiben vom Baguette

€ 12,50

\*\*\*\*\*

**Rahmsüppchen<sup>2</sup> vom Spargel**  
mit Mandelsahne<sup>2,11</sup>

€ 6,50

\*\*\*\*\*

**Frischer Stangenspargel**  
mit neuen Kartoffeln

Zerlassener Butter<sup>2</sup> oder hausgemachter Sauce Hollandaise<sup>2,6</sup> (lauwarm serviert)

ca. 300 gr. Brutto

€ 15,00

ca. 500 gr. Brutto

€ 19,50

## dazu empfehlen wir:

**Einheimische Schinkenspezialitäten der Fleischerei Reh vom Schäferberg:**  
Gekochter Schinken mit leichter Knoblauchnote, im Ganzen saftig gegart

€ 8,50

**Schäferberger Schinkenspeck**

€ 8,50

**Kleines paniertes Schweineschnitzel<sup>1,2,6</sup>** € 8,50

**Medaillon vom Lachs<sup>4</sup> in Butter<sup>2</sup> gebraten** € 12,00

**Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer gebraten** € 14,50

**Medaillons vom Lammrücken in einer Kräuter-Pecorino-Panade<sup>1,2,6</sup>**

an Tomaten-Olivensauce, Ratatouille-Gemüse und Polentaecken

€ 19,80

**Gebratenes Wolfsbarschfilet<sup>1,4</sup> mit einer Bärlauch Sauce<sup>2</sup>**

auf einem buntem Spargel und Graupen-Risotto

€ 21,50

**Picatta<sup>1,2,6</sup> von weißem Spargel**

mit Tomatennudeln<sup>1,6</sup> und Basilikum Pesto<sup>2</sup>

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

\*\*\*\*\*

**Käseteller<sup>2</sup> mit ausgesuchten Sorten**  
garniert mit Weintrauben und Feigensenf<sup>7</sup>

dazu Baguette<sup>1</sup>

€ 9,90

