

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.



Vorspeise:

Spargel-Panna Cotta an Mangosalat
mit Entenbruststreifen und marinierten Spargel

Baguette^{1a}

€ 12,50

Suppe:

Rahmsüppchen² von weißem Spargel
mit Wildkräuterschaum² und Brickteigröllchen^{1a,6}

€ 6,50

Hauptgänge:

Frischer Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln

Zerlassener Butter² oder hausgemachter Sauce Hollandaise^{2,6} (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 Bärlauchnote, im Ganzen saftig gegart € 8,90

Schäferberger Schinkenspeck € 8,90

Kleines paniertes Schweineschnitzel^{1a,2,6} € 8,90

Medaillon vom Lachs^{4,1a} in Butter² gebraten € 12,50

Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer gebraten € 15,00

Gebratene Maischolle^{1a,4} mit Speck und Zwiebeln

dazu Petersilienkartoffeln² und einem Gurkensalatsalat

€ 17,90

Scheiben von der gebratenen Entenbrust

an Rhabarber-Schalotten-Chutney mit grünem Pfeffer

zweierlei Spargel und Süßkartoffel-Lauchkrapfen^{1a,6}

€ 24,50

Vegetarische Kartoffelmaultaschen^{1a,2,6} gefüllt mit Spargel

an angeschwenkten Kirschtomaten², Zuckerschoten und Kresseschaum²

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

Käseteller² mit ausgesuchten Sorten

garniert mit Weintrauben und Feigensenf⁷

dazu Baguette¹

€ 9,90

