

Empfehlung

Vorspeisen:

Carpaccio vom Weiderind
mit altem Balsamico, Olivenöl, Parmesan und gerösteten Pinienkernen
Carpaccio of beef with old balsamic, olive oil, parmesan and roasted pine nuts
€ 16,50

Lauwarmer Schafskäse
mit Honig, Rosmarin und Feigen an Pflücksalat
Sheep cheese with honey, rosemary, figs and leaf lettuce
€ 13,50

Spargelsuppe
Asparagus cream soup
€ 7,50

Hauptgerichte:

Portion Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
Asparagus with boiled potatoes and sauce hollandaise
€ 24,50

Portion Spargel mit kleinem panierten Schweineschnitzel
Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
Escalope of pork, with asparagus, boiled potatoes and sauce hollandaise
€ 29,50

„Schwetzinger Steak“ Schweinerückensteak mit Schinken, Spargel
und Käse überbacken, Kroketten und Salatteller
Steak of pork gratinated with asparagus, ham and cheese, croquettes and salad
€ 28,50

Cordon Bleu
mit Salatplatte oder Pommes frites und Salatteller
Cordon Bleu with only salad or French fries and salad
€ 23,50

Rumpsteak (220g) mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce
dazu Kroketten und Salatteller
Rumpsteak with herb butter or green pepper sauce, croquettes and salad
€ 34,50

Hirschbraten mit gebratenen Pilzen,
Spätzle oder Semmelknödel und Salatteller
Roast of deer with mushrooms, homemade Spätzle or bread dumplings and salad
€ 27,50

Schollenfilet mit Kräutern überbacken,
Salzkartoffeln und Salatteller
Grilled plaice with herbs, boiled potatoes and salad
€ 26,90

Vegetarisch: Farfalle mit Bärlauchpesto, Feta,
Zucchini, Kirschtomaten und Salatteller
Noodles with wild garlic pesto, feta, zucchini, tomatoes and salad
€ 19,90

Dessert: Kleiner Erdbeerbecher
Vanille- und Erdbeereis, Erdbeeren, Erdbeerlimes und Sahne
Vanilla and strawberry ice cream with strawberries, limes, and cream
€ 7,50