

## Vom 11.4. – 14.4.:

Bärlauchsüppchen

Frühlingsteller

Bruschetta - Landschinken/ Tomatenwürfel / Schalottenwürfel / Rucola / gehobelter  
Parmesan

Ziegenkäse gratiniert – Waldhonig/Rosmarin/Granatapfelkerne  
Oliventapenade / Salat-Bärlauchdressing

Parmesan-Risotto / Geflügelleber gebraten /  
Rotwein-Sahne-Jus verfeinert mit Speck - Schalotten Würfeln /  
Blattsalat

Apfel-Rhabarber-Crumble  
Amarettini-Bröseln / Vanille-Frischkäse-Nocken

## Vom 18.4. – 21.4.:

Grüner Spargel / gratiniert mit Schafskäse /  
Olivenöl / Cherry-Tomaten/ Oliven /Bärlauch  
dazu Grüner Spargel-Tomaten-Bruschetta /  
an Couscous-Salat

Dünne Bandnudeln / Zitronen-Basilikum-Sauce  
gebratenen Putenbruststreifen  
.... dazu auf Wunsch Grüner Spargel gebraten

Schweinebäckchen / geschmort in Rotwein  
Brokkolipüree / Schupfnudeln

kleine Schokoladentarte  
Rhabarberpüree / Vanilleeis / Sahne

Ab dem 25.4. gibt es  
weißen Stangenspargel aus der Region!

## Vom 25.4. – 28.4.:

Cremiges Spargelsüppchen /  
karamellierte Spargelstücke

Spargelsalat von weißem Spargel /Shrimps  
Cherrytomaten / gehobelter Parmesan / Olivenöl / Baguette

Spargeltoast / weißer Stangenspargel  
gekochter Schinken / Champignons / Sauce Hollandaise /  
überbacken mit Gouda

weißer Stangenspargel / Pellkartoffeln von neuen Kartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

auf Wunsch dazu:  
....roher Schinken u. gekochter Schinken

....gebratene Schweinefiletmedaillons

....gebratene Hähnchenbrust

.... gebackene Lachstranche

Lachstranche gebacken / Dill-Riesling-Rahm /  
Erbsen / dünne Bandnudeln

kleine Schokoladentarte  
Rhabarberpüree / Vanilleeis / Sahne

## Vom 1.5. – 11.5.:

Cremiges Spargelsüppchen /  
karamellierte Spargelstücke

Spargelsalat von weißem Spargel /Shrimps  
Cherrytomaten / gehobelter Parmesan / Olivenöl / Baguette

Spargeltoast / weißer Stangenspargel  
gekochter Schinken / Champignons / Sauce Hollandaise /  
überbacken mit Gouda

weißer Stangenspargel / Pellkartoffeln von neuen Kartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

auf Wunsch dazu:  
....roher Schinken u. gekochter Schinken

....gebratene Schweinefiletmedaillons

....gebratene Hähnchenbrust

.... gebackene Lachstranche

Lachstranche gebacken / Dill-Riesling-Rahm /  
Erbsen / dünne Bandnudeln

kleine Schokoladentarte  
Rhabarberpüree / Vanilleeis / Sahne

Ab 1.Mai von Dienstag  
bis Samstag geöffnet!

## Vom 14.5. – 25.5.:

Cremiges Spargelsüppchen /  
karamellisierte Spargelstücke

Spargel - Flammkuchen  
Räucherlachs / Creme Fraichê /  
gehobelter Grano Padano / Frühlingszwiebeln

Spargel – Pasta / Cherry – Tomaten / Zitronen-Pfeffersauce .....  
dazu gebratenes Hähnchenbrust-Filet

weißer Stangenspargel / Pellkartoffeln von neuen Kartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

auf Wunsch dazu:  
....roher Schinken u. gekochter Schinken

....gebratene Schweinefiletmedaillons

....gebratene Hähnchenbrust

Flammkuchen Elsässer Art  
Crème fraîche / Zwiebeln / Dörrfleisch

Flammkuchen Elsässer Art / gratiniert mit Käse  
Crème fraîche / Zwiebeln / Dörrfleisch

Flammkuchen vegetarisch  
Creme Fraichê / Cherry – Tomaten /  
Schafskäse / Oliven / Frühlingszwiebeln

Panna cotta / Erdbeerpüree

## Vom 28.5. – 8.6.:

Mediterraner-Teller  
Serranoschinken - Melone / Salami / mariniertes Grillgemüse  
Parmesan / Fetakäse-tatar / Oliventapenade /  
Oliven / Baguette

Crêpes / gebratener grüner Spargel /  
Räucherlachs / Dill-Meerrettich-Frischkäse-Dipp

Dünne Bandnudeln / Zitronen-Basilikum-Sauce  
gebratenen Putenbruststreifen

Grüner Spargel gebraten /  
dünne Bandnudeln / Zitronen-Basilikum-Sauce  
gebratenen Putenbruststreifen

Spießbraten Burger / Pommes  
Spießbraten / Spundekäs / Barbecue-Sauce /  
Salat / Tomate / Essigurke

Crêpes / Mango-Sorbet vom Milchhof Soonwald  
Erdbeeren / Schokosauce

## Vom 11.6. – 22.6.:

Rindfleisch-Salat  
Gewürzgurken / grünen Oliven / Tomaten /  
Paprika / rote Zwiebeln  
dazu Baguette oder Bratkartoffeln

Flammkuchen Elsässer Art  
Crème fraîche / Zwiebeln / Dörrfleisch

Flammkuchen Elsässer Art gratiniert mit Käse  
Crème fraîche / Zwiebeln / Dörrfleisch

Flammkuchen Ziegenkäse  
Crème fraîche / Ziegenkäse / rote Zwiebeln / Honig / Rosmarin

Flammkuchen Serrano  
Serrano Schinken / Tomaten / Basilikum /  
gehobelter Grana Padano

Wildschweinragout / eingelegt in Rotwein  
breite Bandnudeln / Champignons / Preiselbeeren

Vanilleeis / marinierte frische Erdbeeren /  
Sahne / Amarettinibrösel

Vom 23.6. – 1.7. haben wir  
Betriebsferien!  
Ab dem 2.7. ist wieder  
geöffnet.