

Frühlingskarte

Vorspeisen

Entenleber Crème Brûlée 11,50
Calvados-Äpfel

Rotkohl – Sommerrollen 11,50
Feldsalat | Dip

„Halb und Halb“ 11,50
halbe Entenleber Crème Brûlée | Calvados-Äpfel

und

Rotkohl – Sommerrolle | Feldsalat | Dip

Suppe

Kohlrabicremesuppe 7,60

Hauptgerichte

gefülltes Schweinefilet 25,00
Spinat-Gorgonzola | sautierte Champignons | Apfelrisotto

Kalbsrippchen aus dem Ofen 28,90
wilder Brokkoli | Süßkartoffelspalten

gebratenes Lachsforellenfilet 24,50
Thymian-Knoblauchbutter | Artischocken-Tomaten-Ragout | Schwenkkartoffeln

gebratenes Zanderfilet 25,50
Pak Choi | Perlgraupenrisotto

vegane Piroggen 20,50
Sauerkraut – Pilze | Kartoffel- Frischkäse

Rote Bete - Polentaschnitte 19,70
Zweierlei vom Lauch | Salat

Dessert

Sizilianisches Röllchen 9,40
Zitronencreme | hausgemachtes Nougateis

„Pusacker“ Ziegenkäseauswahl 11,50
hausgebackenes Früchtebrot