

## Osterkarte 2019

### Aus dem Töpfchen

**Bärlauchcreme mit Hähnchenfiletspieß**

6.50 €

### Vorspeisen

**Rindercarpaccio**

mit Zitronenöl, Parmesan und Rucola

12,90 €

**Gebeizte Scheiben vom Rinderfilet**

auf gemischten Blattsalaten und gebratenem Gemüse

13,90 €

**als Hauptgang**

19,90 €

### Kinderteller

**Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes**

10,90 €

**Spätzle mit hausgemachter Tomatensauce**

5,90 €

### Dessertauswahl

**Cheesecake, Rhabarberragout und Eis**

7,90 €

## Hauptgänge

### **Argentinisches Rumpsteak (ca.250gr. )**

Bratkartoffeln\*, kräftige Sauce mit grünem Pfeffer  
Beilagensalat  
24,90 €

### **Zanderfilet**

Rote Beete Graupenrisotto  
Spitzkohl und Wasabischaum  
19,80 €

### **Tranchen von der Lammkeule**

auf Tomatenrisotto ,  
Rucolasalat mit Feigenstücken, Granatapfelkerne  
18,90 €

### **Kalbschnitzel paniert**

mit Bratkartoffeln\* und Gurkensalat  
21,90 €

### **Süßkartoffelgnocci ( Veggie )**

mit Spinatblättern , Erdnusspesto, Kürbiskernen, Tomaten,  
gelben Karotten und Kidneybohnen  
13,90 €

## Unsere Weinempfehlung

### **Scheurebe Qualitätswein trocken**

*Deutschland - Pfalz, Weinhof Scheu*

Feine Mineralik, verspielte Säure und starke Fruchtaromen wie rote Wildbeeren, schwarze Johannisbeere und Stachelbeere. Eine fruchtige Antwort auf den Sauvignon Blanc.

0,2 l 7,90 € | 0,75 l 26,00 €

### **Merlot trocken -Bio**

*Deutschland Baden Weingut Abril*

Feiner Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeere . Süße Gewürze wie Vanille und Lakritze runden das Geschmacksbild ab und machen diesen Wein zu etwas Besonderem.

0,2 l 7,90 € | 0,75 l 26,00 €