

## *Vorspeisen*

*Spargelcremesuppe*

*9 €*

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen  
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

*12 €*

*Unser hausgebeizter Lachs mit einer  
Honig - Senfsauce und Salat*

*15 €*

*„Vitello Tonnato“*

*Dünne Kalbshuftscheiben mit einer  
kalten Thunfischsauce und Parmesan*

*15 €*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit  
sautiertem Spargel und Pilzen*

*19 €*

## *Hauptgerichte*

*Ochsenbäckchen in einer Rotweinsauce mit  
Gemüse und Serviettenknödeln*

*24 €*

*Zart geschmorte und ausgelöste Lammschulter  
mit Bohnen und Kräuterkartoffeln*

*24 €*

*Perlhuhnbrust mit einem Spargelragout  
und Kartoffelgratin*

*27 €*

*Kalbssteak mit einer Steinpilzsauce, Gemüse  
und Kartoffelgratin*

*28 €*

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit  
Gemüse und Kartoffelgratin*

*30 €*

*Seeteufelmedaillons mit einem Risotto vom grünen  
und weißen Spargel und Weißweinsauce*

*30 €*