

Lauwarme
Flädlerrolle mit
Frischkäse und
Räucherlachs
gefüllt an kleiner
Blattsalatgarnitur
13,90 €

's Krönchen

präsentiert im März

Suppe

Schaumsüppchen von Curry
und Koriander mit gebratenen Garnelen
8,50 €

Hauptgerichte

In Riesling geschmorte Kaninchenkeule auf Petersilienwurzelgemüse
Liebstöckeljus, dazu Kartoffeltaler
21,50 €

Ganze Forelle gebraten mit Mandelbutter nappiert
dazu Petersilienkartoffeln
17,90 €

Provenzalischer Fischauflauf verschiedene
Fische und Gemüse gratiniert, dazu reichen wir Baguette
21,50 €

Gebratenes Steinbeißer - Filet an rotem Paprikaschaum
auf Zucchini-scheiben dazu Algen -Risotto
22,90 €

Zarte Maishähnchenbrust gebraten mit Gorgonzola und Walnuss gefüllt
auf Sauerampfer – Sahne Nudeln
18,50 €

Kleine Rinderhüftsteaks auf Cornflakes – Maisplätzchen
Bärlauch – Jus, mit Honig Kirschtomaten garniert
19,50 €

Spinat – Timbal mit jungen Karotten dazu Kartoffelstampf
14,90 €

Kohlrabi – Töpfchen mit Safrangemüse gefüllt und Kräuterreis
15,50 €

Renner vom Februar
Feine Streifen vom
Kalb in
Champignonrahm
dazu Kartoffel -
Rösti
22 ,50 €

Dessert
Mandarinen -Joghurt
Quarkmousse im
Zartbitterschokoladen
– Tropfen
7,90 €