



VORSPEISEN

Marinierter Spargel mit Tomaten, Oliven, Feldsalat und gebratener Riesengarnele	17,50
Carpaccio vom Rind mit Zupfsalat und Grana Padano	16,50
Spargelschaumsuppe mit Croûtons	8,50

HAUPTGERICHTE

Steinbuttfilet in Aromen gebraten dazu zweierlei Spargel und Mascarponeudeln	34,00
Glasierte Maishähnchenbrust mit gebratenem, grünen Spargel und Süßkartoffelpüree	25,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Pommes Frites und kleinem Salat	29,00
Weißer Spargel aus Bayern mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	26,00
Gekochter Schinken	11,50
120g Rinderfilet	19,00
Kalbsschnitzel	17,50
Räucherlachs	17,50

DESSERTS

Gratinierte Erdbeeren mit Sauerrahm-Eis	10,50
Valrhona-Schokoladen-Törtchen mit marinierten Erdbeeren und weißem Schokoladen-Ingwer-Eis	11,50

TAGES-AKTUELL AM ABEND

Wählen Sie einzelne Gänge unseres Gourmet-Halbpensions-Menüs:

Salatbuffet

Zwei Vorspeisen zur Auswahl

Zwei Suppen zur Auswahl

Vier verschiedene Hauptspeisen

Zwei Desserts zur Auswahl