

Frühlingsсалатсhale mit in Kräuterbutter gebratenem Garnelenspieß 14.50

Spargelcocktail mit Champignons und Shrimps in Dijon-Senf Mayonnaise 14.50

Salatbouquet mit gebratener Bergkäse-Ecke in der Sonnenblumenkernkruste 13.50



Bärlauchcrèmesuppe mit Knuspergarnele 8.50

Spargelcrèmesuppe mit Kerbelsahne 8.00



Gebratene Atlantik Lachstranche „Label Rouge“ auf Spargelrisotto 28.50

Maischolle in Speckbutter gebraten, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat 27.00

Burger vom US-Beef mit Bacon, Jalapeños und Steakhouse Pommes 18.00

Médailles vom Schweinefilet auf Tomatennudeln, mit Raclettekäse gratiniert, bunter Salat 28.00

Cordon bleu vom bayerischen Landschwein mit Bergkäse und Schinken gefüllt, Streichholzkartoffeln und bunter Salat 28.00

Argentinisches Angus-Rumpsteak auf Pfeffersauce, Bratkartoffeln und bunter Salatteller 29.50

Frischer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und zerl. Butter oder Hollandaise (+ 2.50 €) 17.50

Dazu servieren wir Ihnen gerne

♡ Eine gemischte Schinkenplatte + 8.00

♡ Räucherlachs +8.50

♡ geräucherte Entenbrust + 9.00

♡ Zwei Médailles vom Schweinefilet + 11.00

♡ kleine pochierte Lachstranche + 11.00

♡ Ein kleines Wiener Schnitzel + 14.00

♡ Eine kleine Seezunge + 19.90



Belgisches Premium Rahmeis oder Sorbet - verschiedene Sorten-

1 Kugel 2.50

Jede weitere Kugel 2.00

Erdbeerbecher mit Bourbon-Vanilleeis 8.50

Spargeleis crème mit gepfefferten Erdbeeren 9.00

Café Gourmand 9.50

Internationale Käseauswahl 13.50