

# Wochenkarte 05.04 -09.04.26

Bärlauchsuppe mit Schwarzbrot-Croutons		6,30
Frühlings-Salat mit Räucher-Lachs Romana-Salat-Herzen, Radieschen und Gurke in leichtem Zitronen-Dressing, dazu Kartoffel-Rösti mit Avocado-Ei Dip		18,20
Cremige Bärlauch-Käsespätzle mit Röstzwiebeln		15,40
Lachsforellen-Filet von Weissenbronn auf grünem Spargel mit Trüffel-Hollandaise, dazu Mini-Kartoffeln	 	28,50
Zartes Ragout vom Hoßkircher Lamm, dazu Karotten-Kohlrabi-Gemüse und hausgemachte Spätzle	 	26,20
Zarte Hähnchenbrust in Walnuss-Soße mit Granatapfel, dazu Duftreis		20,70
Medaillons vom Hoßkircher Lamm mit Rotwein-Zwiebelbutter, dazu Böhnchen und Mini-Kartoffeln	 	34,40
Hacksteak vom Bodensee Bio Gras-Rind mit Burgersoße, Spiegelei, Cheddar-Käse und Zwiebeln, dazu Pommes	 	19,90
Creme Brûlée mit Rosmarin-Duft, dazu Himbeer-Sorbet		8,20
Hausgemachtes Eierlikör-Halbgefrorenes mit Zartbittersplitter an Erdbeer-Holunderblüten-Ragout		7,90
Eine Kugel hausgemachtes Eis/Sorbet Erdbeer-Holunderblüte, Rose, Basilikum, Caipirinha		3,20

---

Apfel-Ingwer-Limonade mit Minze 5,40 €