

# Wochenkarte 10.05. -14.05.26

Bärlauchsuppe mit Schwarzbrot-Croutons		6,30
Spargelcremesuppe mit Kerbel-Öl Tropfen	 	6,90
Salat von Tettninger Spargel, Rucola und Erdbeeren in Balsamico-Walnuß-Dressing, dazu Büffel-Mozzarella	 	19,60
Kräuterflädle gefüllt mit Tettninger Spargel und Blattspinat, dazu hausgemachte Sauce Hollandaise	 	20,40
Gegrilltes Filet vom Norweger Lachs auf Tettninger Spargel in Bärlauchrahm, dazu neue Kartoffeln		29,80
Zarte Medaillons vom Hoßkircher Lamm auf Grillgemüse, dazu Rotwein-Zwiebel-Butter und Rösti		32,00
Chili sin Carne Bowl mit gebackener Avocado, Käse-Poppers, gegrilltem Salatherz und Duft-Reis		17,90
"Tagliatelle Ragù Toscana" Bandnudeln in Tomaten-Lammhackfleisch Soße mit Oliven und Fenchel, dazu Peccorino	 	18,60
Rhabarber-Tiramisu mit frischen Erdbeeren		7,20
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne		7,50
"Espresso Gourmand" Espresso mit kleiner Dessert-Auswahl - Mango-Törtchen - Waldmeister-Sauerrahmeis - Praline		7,60
Eine Kugel hausgemachtes Eis/Sorbet Erdbeer-Holunderblüte, Blaubeer-Lavendel, Rose, Basilikum,		3,20
<hr/>		
Apfel-Ingwer-Limonade mit Minze		5,40