

Aperitifempfehlung:

Hausgemachte Waldmeisterbowle
(Kräuteransatz, Minze und Zitrone, aufgefüllt mit Haussekt)

0,1 l € 5,90

Spargel-Menü

Spargel-Crèmesüppchen mit Käse-Schinken-Croutons

€ 5,90

*Portion hiesiger Stangenspargel, neuen Kartoffeln,
geklärter Butter und aufgeschlagener Sauce Hollandaise*

€ 17,90

dazu wählbar:

Kochschinken vom Pfalzdorfer Landschwein und luftgetrockneter Berg-Schinken € 3,60

Zartes Schnitzel vom Schweinefilet: € 4,00

Lachssteak auf der Haut gebraten: € 6,00

Black Angus Rumpsteak: € 8,50

Dessert

Erdbeerbecher: Bourbon Vanille Eis mit marinierten Erdbeeren und Schlagsahne

€ 6,90

Preis pro Person als 3 Gang Menü mit Schinken: 32,50 Euro

Dazu passt:

Kestener Grauburgunder, trocken
Weingut Otto Selbach, Mosel

0,2 l Glas – 4,80 €

Sancta Clara Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken,
Weinhaus Pfaffenweiler, Baden-Markgräflerland

0,75 l Flasche - 27,50 €