



### Was Feines vorweg

#### **Gebratene Entenstopfleber/Foie Gras de Canard**

Blattsalatmix, Karamelläpfel und Knusper Quinoa 25,80 €

Dazu empfehlen wir einen 2015er Endinger Engelsberg MUSKATELLER Auslese  
AWC Vienna Goldprämiert, Weingut Leopold Schätzle, Edingen am Kaiserstuhl 5cl 10,80 €

**Weißer Spargelsalat** | kleine Strauchtomaten | Breasola-Schinken 17,60 €

**Grüner Spargelsalat** | Mango | Mozzarella | Asia Snacks 17,80 €

**Weißer Spargelcremesuppe** mit Spargel­einlage und Bärlauchcrou­tons 9,90 €

**Kraftbrühe von der Rinderhesse** mit Kräuterflädle 9,90 €

**Kleiner Vitaminsalat** mit Knusperchips 9,90 €

### Lieblingsgericht

**200g Rostbraten von der deutschen Färse** (Jungrind, nicht älter als 2 Jahre aus der Region)  
geschmorte Zwiebeln, feiner Adlersauce, Butterspätzle mit Schmelze **oder** Pommes frites 33,60 €

#### **Gebratenes Schollenfilet & Garnele**

Masala-Currysauce | Chinakohl mit Shiitakepilzen | Mandelreis 38,80 €

**Matjesfilets mit grünem Spargel im Speckmantel** | Kartoffeln neuer Ernte

Meerrettich-Kräuter-Dip 25,90 €

**Gefüllte Rinderroulade bürgerliche Art** | Marktgemüse | Butterspätzle 27,80 €

**Knuspriges Maispou­lardenbrü­stchen** | Ratatouil­gemüse | grüne Tortellini 28,90 €

**Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Serranoschinken & Mozzarella**

in Wiener Panade gebacken | Preiselbeeren | Zitrone | frittierte Kartoffelblättchen 29,60 €

**Portion weißer Pfälzer Stangenspargel**, Sauce Hollandaise, Kartoffeln neuer Ernte 23,80 €

#### **Zum Dazubestellen:**

160g Rumpsteak von der deutschen Färse (deutsches Jungrind, nicht älter als 2 Jahre) 16 €

Panierte Schweinefilets in Wiener Panade 16 €

3 gebratene Riesengarnelen 16 €

Gebratenes Zanderfilet 17 €

#### **Vegetarische Bärlauch-Champignon-Teigtäschchen**

gebratene Kräuterseitlinge | Stein­champignons | frische Rauke | Parmesan 26,50 €