

## Lecker leichte Frühlingsküche

Abholung auch weiterhin ab 18.00 Uhr und nach Absprache

Bestellannahme täglich bis 13.00 Uhr

Bestellannahme für Sonntag bis Samstag 13.00 Uhr

### Unser Frühlingssmenu

Mit Sesam und Holunder gebeizte Lachsforelle  
an Salat von weißem Spargel

\*\*\*\*\*

Rücken vom Mörschenhardter Rehbock mit  
Bubespitzle und buntem Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

Pfannküchle  
gefüllt mit Erdbeeren und Rhabarber  
dazu selbstgemachtes Vanilleeis

52,00€

### Vorspeisen

Vollwertsalat mit selbstgezogenen  
Sprossen und Keimlingen

10,50€

Rehleberparfait mit schwarzen Walnüssen,  
Sauce Cumberland und Brioche

16,50€

Gebratene Jakobsmuscheln auf Spargelrisotto  
mit wildem Spargel

16,50€

Rahmsuppe von  
Frühlingszwiebeln und Tomaten

9,50€

Spargelsuppe mit viel frischem Spargel

9,50€

### Hauptgerichte

Kräuter-Ricotta-Raviolis auf rotem Mangold mit  
Salbeibutter und frisch gehobeltem Parmesan

19,50€

Grüner Spargel im Brikteig mit  
Frankfurter Grüner Soße und pochiertem Ei

18,50€

Bunter Blattsalat mit  
gebratenen Edelfischen und Kräutersauce

22,50€

Saltim Bocca vom Schollenfilet auf  
Bratkartoffel-Spargelsalat

26,00€

Tafelspitzterrine mit Sauce Vinaigrette  
an kleinem Salat mit Bratkartoffeln

21,00€

Oberneudorfer Masthuhnkeule als  
„Backhendl Deluxe“ mit Kartoffelsalat

22,00€

### Der süße Abschluss

Tarte chocolat und ebbs dezu.....

8,50€

Kokos-Mango Parfait mit Brombeermark

7,50€

Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau

9,50€

Ein Bolle hausgemachtes Eis 2,00€  
(Madagaskar-Vanille, Joghurt, Schoko-Minz,  
Weisses Schokoladen-Limette, Tannenwipfel,  
Sauerampfersorbet)

### Ein leckerer Aperitif dazu:

Waldmeisterbowle  
(frischer Waldmeister in Weißwein eingelegt  
und mit Sekt aufgefüllt)

6,50€

Rhabarber Spritz alkoholfrei

4,00€