

# Sonntagskarte

## Vorspeisen:

Spargel Crème brûlée | Italienischer Landschinken | Babyleaf  
€ 12,90

Spargelschaumsuppe | Kartoffel  
€ 6,90

## Empfehlung der Küche

Ofenfrisches Schäufelr (550g Rohgewicht)  
Natursoße<sup>alg</sup> | Kartoffelknödel<sup>alg</sup> | Speck - Sauerkraut  
€ 18,-

## Hauptgerichte

Tortelloni mit Spargelfüllung | Grüner Spargel | Sahne | Bärlauch - veggie  
€ 18,90

Frischer, deutscher Spargel | Sauce Hollandaise | Butterkartoffeln - veggie  
€ 18,90

...mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“  
+ € 5,00

Zarte Schweinebäckchen | Schmorsoße  
Hausgemachte Spätzle | Karotte | Preiselbeeren  
€ 21,90

Wolfsbarschilet vom Grill  
Risotto | Hummerschaum | Gemüse  
€ 23,90

Rosa gegrillter Rücken vom Milchkalb | Trüffelsoße  
Kartoffelgratin | Gemüse  
€ 33,90

## Dessert

Holunderblüten Panna Cotta | Erdbeeren  
€ 8,90

Weißer Schokolade | Rhabarber | Mango  
p. P. € 8,90

## Affogato

Espresso | Vanilleeis<sup>g</sup>  
€ 4,40



# Sonntagsmenü

Aperitifempfehlung:

Alkoholfreier Rhabarber - Fizz

(Rhabarbersaft | Alkoholfreier Sekt | Tonic Water | Erdbeerpüree)

€ 6,90

Rhabarber Spritz

(2cl Gin | Rhabarbersaft | Zitronensaft | Soda | Basilikum)

€ 8,40

Erdbeer Mojito

(3cl Rum | Limette | Zucker | Sprite | Minze)

€ 8,90

Vorspeise

Spargelschaumsuppe | Kartoffel

Hauptgericht

Zarte Schweinebäckchen | Schmorsoße  
Hausgemachte Spätzle | Karotte | Preiselbeeren

Dessert

Holunderblüten Panna Cotta | Erdbeeren

€ 37,00

„Es ist unsere vornehmste Pflicht, unsere Gäste mit frischen Produkten und bestem Geschmack zufrieden zu stellen.“

- Daniel Siegl -

