

Unsere saisonale Empfehlung

Cremesuppe vom frischen Bio- Stangenspargel **8,90 €**



Hausgemachte Bärlauch- Spaghetti, aus reinem Gries und Ei,
mit Gemüse- Bolognese und frisch geriebenem Parmesan **19,50 €**



Unser Chefteller

Steaks vom Black Angus-Rinderrücken, Landschwein und kleines Original
Wiener Schnitzel mit frischen Champignons, Speckbohne, Grilltomate,
Pfefferjus, Kräuterbutter und Pommes frites **29,90 €**

Portion frischer, deutscher Bio- Stangenspargel vom Füchtorfer
Landwirt Hüchtker, mit Sauce Hollandaise
und La Ratte Kartoffeln (Drillinge, in der Schale gebraten) **26,80 €**



zusätzlich zwei kleine Kalbsschnitzel **+ 13,80 €**
zusätzlich gemischter Schinkenteller **+ 9,00 €**

Feinschmecker Schnitzel:

Zwei Schnitzel vom Landschweinrücken mit frischem,
deutschen Bio- Stangenspargel, Sauce Hollandaise,
Champignons in Schnittlauchsauce und Kroketten

Hauptgang 31,50 € **Kleinere Portion 29,00 €**

„Chefins Lieblings- Kaiserschmarrn“ (ohne Rosinen)
nach dem Rezept von Eckhard Witzigmann,
in Butter karamellisiert mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis

Bestellung ab 2 Portionen

Pro Portion 13,50 €