

Unsere saisonale Empfehlung

Cremesuppe vom Füchterer Bio- Stangenspargel 9,50 €

Schnitzel vom ersten Rehbock,

in Weißbrotkrume gebacken, auf Birnenspalten
in Preiselbeerrahm, hausgemachte Spätzle 29,90 €

auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + 4,50 €

oder Portion Rotkohl + 4,50 €

Portion Füchterer Bio- Stangenspargel,

mit Hand aufgeschlagene Sauce Hollandaise
und kleine Pellkartoffeln 27,50 €

wahlweise dazu:

Portion Kochschinken und Mescheder Landschinken + 9,50 €

Zwei kleine Schnitzel vom besten Mastkalbsrücken + 14,80 €

Portion Räucherlachs +11,50 €

Feinschmecker Schnitzel:

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

Hauptgang 33,50 €

Kleinere Portion 31,00 €

„Chefins Lieblings- Kaiserschmarrn“ (ohne Rosinen)

nach dem Rezept von Eckhard Witzigmann,
in Butter karamellisiert mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis

Bestellung ab 2 Portionen

Pro Portion 14,50 €