

FRÜHLINGSERWACHEN SPRING AWAKENING



Mariniertes Werdenfelser Rindertartar an Vollkorncrostini, Spargelsalat und Schnittlauchcreme € 18,00
Marinated Werdenfelser beef tartare on whole grain crostini, asparagus salad, and chive cream

Spargelsamtsuppe mit knuspriger Apfeltasche € 8,00
Asparagus cream soup with crispy apple turnover

Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollondaise oder zerlassener Butter € 24,00
Asparagus served whole with new potatoes, Hollondaise sauce or melted butter

Dazu empfehlen wir folgende Schmankerl:

In addition, we recommend the following delicacies:

Norweger Lachsschnitte ca. 120 g + € 11,00
Norwegian salmon fillet approx. 120 g

Gebackenes Milchkalbsschnitzel ca. 120 g + € 13,00
Breaded veal escalope, approx. 120 g

Allergien *Allergens*

Bitte kommen Sie auf uns zu, wir händigen Ihnen gerne Unterlagen aus, in denen Sie feststellen können, in welchem unserer Gerichte Allergene enthalten sind. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Seite und versuchen Ihren Änderungswünschen nach zu kommen.

Please feel free to approach us, we are happy to provide you with documents outlining the allergens present in our dishes. We are at your disposal for any questions and will do our best to accommodate any modifications you may request.