

Vorspeisen-Starters

Gegrilltes, mediterranes Gemüse, dazu Salsicca und Parmaschinken 14,10€
Grilled mediterranean vegetable, salsicca and parma ham

**Portion Räucherlachs,b, mit Honig-Senf-Dill Dressing,e
dazu Kartoffelrösti und Salatbouquette** 13,60€
Smoked Salmon, honey-mustard-dill dressing, hash brown
and salad.

**Salat vom grünen und weißem Spargel in Bärlauch-Vinaigrette mit
gebratenen Garnelen (c)** 15,60€

Salad of green and white asparagus, wild garlic vinaigrette and fried shrimps

Geräucherte Entenbrustscheiben mit Johannisbeersauce 14,00€
und Couscous Salat (2,6,i)
Smoked breast of duck, current sauce and couscous salad

Gemischter Salat mit Croutons und Bärlauchvinaigrette, i 6,40€
Mixed salad, croutons and vinaigrette of wild garlic

Suppe - Soups

Spargelsuppe mit Croûtons (d,i) 6,90€
Cream soup of asparagus with croutons

Bärlauchsuppe mit Shrimps (c,d,i) 7,50€
Soup of wild garlic with shrimps

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Eine Liste der angegebenen Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zutaten finden Sie
auf der letzten Seite

Hauptgänge – Main courses

**Portion Pfälzer Spargel mit Drillingen dazu Hollandaise^(a,d)
oder geklärter Butter d** 19,10€
Palatinate white asparagus, new potatoes, sauce hollandaise
or melted butter

Zusätzlich – additional, at your choice

mit Räucherlachs (80g)^b , smoked salmon 80 gr 9,70€

mit gekochtem Schinken und rohem Schinken (120g),^{1,2}
cooked and smoked ham 7,50€

mit Schweinechnitzel (120g)^{a,i}, porc schnitzel 10,20€

mit Kabeljau (120g)^b, cod 9,40€

Gebratener Kabeljau mit Safransauce an Mangold 22,40€

dazu Parmesan-Polenta, ^{b,d}

Fried cod with saffron sauce and parmesan polenta

**Rumpsteak mit Bärlauch-butter, dazu gegrilltes Gemüse
und Herzoginkartoffeln,^{a,d}** 26,60€

Fried rump steak with wild garlic butter, grilled vegetables
and duchesse potatoes

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons dazu Tagliatelle,^{d,i} 22,30€
Zürich veal slices, mushroom cream and tagliatelle

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Eine Liste der angegebenen Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zutaten finden Sie
auf der letzten Seite

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Erbsen-Möhrengemüse und Bratkartoffeln,a,d,i,1,2 **19,70€**

Cordon bleu, stuffed porc schnitzel with ham and cheese, carrots and peas, fried potatoes

Schnitzel Wiener Art mit Pommes, a,i,1 **17,50€**

Porc schnitzel with french fries

Vegetarisch - Vegetarian

Ragout vom grünem und weißem Spargel dazu Parmesan-Polenta,d **15,50€**

Ragout of green and white asparagus, parmesan polenta

Desserts

Erdbeer-Rhabarber Törtchen mit Vanille-Eis,a,d **8,60€**

Strawberry- rhubarb tart with vanilla ice cream

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten,a,d **8,70€**

CLASSIC MOUSSE OF CHOCOLAT with fresh fruits

Käseteller mit pochierter Rotweibirne^(d) (Brie, Bergkäse, Roquefort)

12,60€

Assorted cheeses platter, poached redwine pear

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Eine Liste der angegebenen Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zutaten finden Sie auf der letzten Seite