

APÉRITIF

Negroni - Gin- Campari – Martini Rosso 9,00

insel Schorle –alkoholfrei- mit Holundersirup – Limejuice – Soda - Minze 7,50

SUPPEN

Cappuccino von der Erbse mit Minzschaum 7,50

Cream of asparagus soup with dumplings of wild garlic

VORSPEISEN

Leicht geräucherte Matjes mit Bohnensalat

Kartoffel – Sauerrahm - Terrine 13,50

Herring with salad of beans – Potatoe-sour cream-tureen

Unser Shrimpscocktail in Thousand-Island-Dressing – Toast und Butter 14,50

Shrimp cocktail – toast and butter

Bulgursalat mit Granatapfelkernen Lammschinken und Korianderpesto 15,50

... **auch vegetarisch** 11,00

Salad of bulgur with pomegranate – ham of lamb and pesto – also vegetarian

Caprese

von Papaya und Büffelmozzarella 13,00

Papaya with mozzarella

Tafelspitz

mit einer Radieschen-Kräuter-Soße

...**als Vorspeise** mit Bauernbrot 12,50

... **als Hauptgang** mit Bratkartoffeln 15,50

Boiled beef with radish-sauce and bread or fried potatoes

VEGETARISCHES GERICHT

Mediterrane gerollte Maultaschen mit Balsamicoreduktion – Rucolasalat und Parmesan 14,50

Mediterranean ravioli with argula and parmesan

VEGANES GERICHT

Polenta-Sandwich – mediterranes Gemüse – Kräuterpesto 13,50

Sandwich of polenta with vegetables and pesto

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Weingut G.A. Heinrich - Weißer Sommer Cuvée 6,80

. . . **auch als Flasche** 0,75l 26,00

Weingut Zipf Löwensteiner Grüner Silvaner *trocken* 5,80

Weingut am Altenberg a/heinrich Weißburgunder 0,75l 28,00

Domaine des Planes Côte de Provence Flamant Rosé 6,80

'Le Sanglier` - Syrah & Grenache 5,80

UNSERE SPARGELSPEZIALITÄTEN

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Bärlauchnocken 7,50

Cream of asparagus soup with dumplings of wild garlic

Ein Pfund deutscher Spargel aus der Pfalz

Neue Kartoffeln und Kräuterflädle

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 26,00

One pound of asparagus with potatoes-herbal pancake – butter or hollandaise

...auf Wunsch mit

Schinkenauswahl 7,50

Selection of ham

Wiener Schnitzel 100g vom Kalb 10,00

Breaded veal

Kleines Kalbsrückensteak 100g – „Nature“ 10,00

Steak of veal

Gebratene Wildlachsschnitte 100g 11,00

Wild Salmon

Filetsteak 100g 14,00

Fillet steak

HAUPTGERICHTE

Fischvariation mit gebratenen Edelfischen in Weißburgundersoße

Spargel-Radieschengemüse und feine Nudeln 22,00

Variation of fish with asparagus, radishes and noodles

Black Tiger Shrimps an Kräuterpesto

mit gebratener Aubergine und Risoni-Nudel-Risotto 26,50

Shrimps with pesto – aubergine and risotto

„Mailänder Schnitzel“ paniert vom Kalb

Tomatenwürfel – Mozzarella di bufala – Bratkartoffeln 26,50

Breaded escalope of veal with tomatoes – mozzarella and fried potatoes

Piatto alla Toscana

Gebratene Maispouardenbrust mit toskanischem Gemüse 19,50

Breast of chicken with mediterrean vegetables

STEAKS VOM HEREFORD RIND

Rumpsteak Ladies Cut 150g 18,00 Master Cut 250g 28,00

Filetsteak Ladies Cut 150g 28,00 Master Cut 250g 38,00

hausgemachte Kräuterbutter – Waffelkartoffeln oder Blattsalate

homemade herb butter – waffle potatoes or salad

DESSERT

Caipirinha-Creme

an Erdbeersorbet – Mandel-Honig-Hippe 12,50

Cream of caipirinha with strawberry-sorbet