

# Frühlingsgenüsse

Bärlauchsüppchen € 10,00

Spargelcremesüppchen mit Spargelstücken € 10,00  
... und Flußkrebse € 12,50

Frühlingssalate mit gebratenen Riesengarnelen,  
Pinienkernen und Olivenöl-Balsamico Vinaigrette € 18,50

Weißer und grüner Spargel mit Bärlauchpesto  
und Räucherlachs € 21,50

\* \* \* \* \*

Perlhuhnbrust mit frischen Spitzmorcheln in Rahmsauce  
hausgemachte Spätzle und Frühlingsgemüse € 32,00

Rumpsteak mit Bärlauchbutter  
Fritten und Salatteller € 36,50

Lammhaxe in Rosmarinjus  
Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse € 32,00

Lammrücken mit Estragonjus  
Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse € 34,50

Portion frischer Spargel aus Waldfeucht vom Spargelhof Janßen  
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter € 28,00  
mit gekochtem oder hausgeräuchertem Schinken € 32,00  
mit Norwegischem Räucherlachs € 35,50

mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise *Aufpreis* € 4,00

\* \* \* \* \*

Gebrannte Vanillecreme (Creme brûlée) € 11,50

Erdbeeren mit Rhabarberkompott, Vanilleeis und Sahne € 13,00

\* \* \* \* \*

*unsere Weinempfehlung zum Spargel:*

2023 Sauvignon blanc

trocken, Bio-Anbau

J. Kissinger, Uelversheim

>ein frischer Weißwein aus Rheinhessen<

0,2 l € 9,00

0,75 l € 29,00