HOTEL
RESTAURANT
BRUCHWIESE

Unsere Apéritif-Empfehlung: Mandarinen-Spritz

Vorspeisen

Löwenzahnsalat

mit pochiertem Ei und Briochecroûtons 9,50

Duo von Frühlingsgssüppchen

Spargel- und Apfel-Erbsensuppe, Mini-Quiche 8,50

Gebratener Lachs

an Spargel-Rhabarber-Erdbeer-Salat mit Limettenvinaigrette 9,50

Frühlingssalat

Ruccola mit Nektarinen und Avocados, Ziegenfrischkäseterrine 8,90

HOTEL
RESTAURANT
BRUCHWIESE

Hauptgerichte

Kalbsfilet

mit gebratenem grünen Spargel, Frankfurter Sauce
und Kartoffel-Möhren-Gratin 26,00

Medaillons vom Lamm

mit Kartoffel-Sellerie-Pürrée,
dazu Mini-Tarteletts mit Ratatouille-Füllung 24,00

Rinderfilet mit Bearnaise,

Gemüse und Parmesankartoffeln 28,00

Rehmedaillons

Thymian-Birnen-Kompott und kleinen Zuckerbrezelknödeln 24,00

Hausgemachte Spargel-Nudeltaschen

mit feiner Estragonsauce und Cocktailtomaten, dazu kleiner Beilagesalat 22,00

HOTEL
RESTAURANT
BRUCHWIESE

Klassisches Wiener Schnitzel

aus zartem Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat 24,00

Edel-Cordon bleu (Kalb)

mit Parma - Schinken und Bergkäse gefüllt
Bratkartoffeln und Salat 24,00

Glaciertes Kabeljaufilet

mit grünem Spargel, Estragonschaum
und Kartoffel-Möhren-Gratin 26,00

Frischer Spargel

mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 17,00

plus gekochter Schinken 22,00
plus paniertes Kalbsschnitzel 26,00
plus Lachsfilet 26,00