



## Vorspeisen

*Kartoffelsuppe* mit gerösteten Kabanossischeiben 6,90



*Spargelcrèmesuppe* mit Käsecroutons 6,90



*Spargelsalat*

mit roten Trauben in feiner Zitronen-Nuss-  
Vinaigrette, dazu edler luftgetrocknetem italienischen Prosciutto 9,90



*Rotbarbenfilet* auf gebratenem grünem und weißen Spargel 9,90



*Vitello Tonnato* vom gekochten Kalbstafelspitz 8,90

kalt serviert, mit Thunfischsauce und kleinem Salatbouquet



*Scampi*

mit feinen Gemüswürfeln und Safransauce gratiniert, Salatbouquet 9,90



*Lachsklößchen*

auf feinen Nudeln mit Cocktailtomaten, Safransauce 9,90



---

## Hauptgerichte

*Winzersteak vom Gran-Larino-Schweinerücken  
mit Trauben-Zwiebel-Sauce und Röstkartoffeln 14,90*



*Rinderhüftsteak  
mit Schalottensauce und hausgemachten Ruccola-Gnocchi 18,90*



*Lamm-Medaillons  
an Ratatouille mit Rosmarin-Speckkartoffeln 18,90*



*Klassisches Wiener Schnitzel  
aus zartem Kalbsrücken mit Bratkartoffeln 17,90*



*Gerne reichen wir zu unseren Hauptgerichten einen kleinen gemischten  
Salat mit hausgemachtem Buttermilch-Kräuter-Dressing  
oder Balsamico-Dressing 4,50*

## Rotbarschfilet

mit Mairübchen und Butterkartoffeln 15,90



## Medaillons vom Seelachsriicken

mit feiner Sahnesauce und bunten Frühlingszwiebeln 16,90



## Lachssteak mit feinem Kräuteröl

dazu frische Nudeln mit Möhrenstreifen 17,90

## Froschschenkel mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

Vorspeise 9,90 Hauptgericht 14,90

Nach Art des Hauses (zusätzlich mit hausgemachter Philibutter  
und getrockneten Tomaten)

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90

Provençal (mit Kräutern der Provence und frischen Tomaten)

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90

## Liebe Gäste,

sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an  
unser Personal, damit wir dies bei der Zubereitung Ihrer Speisen entsprechend beachten.

Eine Liste aller Allergene und Zusatzstoffe ist jederzeit einsehbar.