

Karfreitag 2025

Weinempfehlung: Weingut Becker Rheinhessen
Grauer Burgunder 0,1 4,90 0,2 8,60

Aperitif-Empfehlung: Glas Winzersekt mit Marille Bitter
aus der Wachau 8,00
Glas Cremant Haut Perrays Rose Brut 9,00

Aperitif alkoholfrei: Manufaktur Jörg Geiger
BIO Weiß Apfel Quitte Akazie Piccolo 7,50
Wiesenobst/Holunderblüte/Kräuter 7,50

Suppen und Vorspeisen:

Bärlauch-Zucchini-Cremesuppe mit geröstetem Brot 7,50

Tomatensuppe mit Frischkäse 7,20

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse/schwarzer Pfeffer
und gerösteten Thymian gefüllt - und Parmesanbutter 15,00

Scampì mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,80

Schwertfisch im Sesam-Mantel mit BIO-Soja-Sauce
und Salat 16,50

Seeteufel-Scheiben vom Grill auf Salatbeet 17,00

Bärlauch-Risotto mit Pecorino und Walnuss 15,00

.....
Fischsuppe Bouillabaisse
mit Spinat Safran und Knoblauchbrot

als Vorspeise 16,50

als Hauptgang 26,00

Hauptspeisen:

<i>Seelachsfilet im Knuspermantel auf Dijon-Senfsoße Salat und Kartoffeln</i>	21,00
<i>Lachsschnitte auf Schnittlauch-Gerstel und Ratatouille</i>	26,00
<i>Knurrhahnfilet mit Kapern-Limone-Butter gegrillte Zucchini und Kartoffeln</i>	28,50
<i>Bachsaibling - Regelmühle -im Ganzen mit Kräutern im Backofen gebraten dazu Salat und Kartoffeln</i>	27,00
<i>Heilbutt-Filet auf Safran-Soße Blattspinat BIO-Risotto</i>	28,50
<i>Doraden-Filet mit Salbei gebraten auf Ratatouille und Kartoffeln</i>	27,00

Nudel- und vegetarisches Gericht:

<i>Calamarata (Nudeln) mit tomatisiertem Gemüse-Ragout und Pecorino</i>	17,00
<i>Bärlauch-Knödel mit Gemüsebutter und Parmesan</i>	17,50
<i>Galette - Original franz. Buchweizenpfannkuchen mit Rahmspinat BIO Spiegelei und Bergkäse</i>	17,50
<i>mit zusätzlich gebeiztem Lachs</i>	21,00

*2/3 Stück Bärlauchbratwürste - hausgemacht - mit
Kartoffelsalat oder Sauerkraut 10,60 / 13,60*