



Muttertag

Aperitif

„Ewigi Liebi“ 12.5

Prosecco / Himbeere-Lavendelsirup / Früchtespiesschen

Muttertagmenü

Spargelsalat mit Serrano Rohschinken



Erbensüppchen mit Minzöl und Blätterteiggebäck



Rosa gebratener Kalbschulterbraten mit Morcheln

Pastinaken-Kartoffelstock / junges Gemüse



Mascarponeparfait mit merinierten Beeren

Japonais-Spitzchen / gebrannte Haselnüsse

Hauptgang 42.-

Menü 3 gängig 67.- / 4 gängig 74.-

Vorspeisen

Rauchlachscarpaccio mit Diepoldsauer Spargeln
an Gartenkäturvinaigrette „Mimosa“

21.-



Spargelkraftbrühe mit Gemüseperlen „Royal“

10.-



Frühlingsсалатсhale mit Hausdressing

12.-

Hauptgerichte

Gebackenes Kalbschnitzel „Wiener Art“

Pommes frites / Gemüse garnitur

42.-



Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Quarkspätzle / Gemüse garnitur

48.-



Jaipur-Currygemüse mit Ananas-Couscous 28.- (Vegi)

-dazu gebratener Eismeersaibling

46.-



Tagliata vom Rinderrücken

Diepoldsauer Spargeln / Frühkartoffeln

52.-



Swiss Alpin Lachsschnitte

Diepoldsauer Spargel / Frühkartoffeln

48.-

Muttertags-Desserttörtchen

Marinierte Beere mit Vanillecreme im Zuckerteigtörtchen

Tonkabohnenglace

15.-