

Unsere Menüempfehlung im April 2026

Suppe, Hauptgang, Dessert ab 40,50 €

Wildkräuter-Blattsalate an feinem Senfdressing
mit 6 Datteln im Speckmantel

(ohne Menu 10,50 €)

oder

Bärlauchrahmsuppe mit einer gebratener Gamba

(ohne Menu 9,50 €)

* * *

Vegetarisch: Ravioli gefüllt mit Ruccola, dazu Kirschtomate und Spinat
Parmesan und Kräutern, Schuss Olivenöl

(ohne Menu 17,50 €, Menupreis 30,50 €)

oder

Gebratenes Zanderfilet
an Rieslingsauce Frühjahrgemüse vom Markt, Schnittlauch-Kartoffelnocke

(ohne Menu 27,50 €, Menupreis 40,50 €)

oder

Hähnchenbrust mit dunkler Lavendel-Portwein-Sauce
Frühjahrgemüse vom Markt, Rote-Beete-Kartoffelstampf

(ohne Menu 27,50 €, Menupreis 40,50 €)

oder

Geschmorte Lammkeule an Thymianjus
buntem Bohnengemüse, Kartoffelgratin

(ohne Menu 30,50 €, Menupreis 45,00 €)

*Gerne reichen wir ab 10 Personen eine Gemüseauswahl
sowie die Sättigungsbeilagen inklusive und separat.*

* * *

Dessert

Rhabarber-Erdbeereis, Eierlikörsauce, Mousse au chocolate, Schlagsahne

(ohne Menu 9,50 €)

oder

Käseauswahl „Antjes Kaaswinkel“
versch. Käsesorten | Obst | Brot | Butter
(ohne Menu 14,50 €)