

Mittags in der Weinstube

Vorspeise

Brotkorb „360° Laib“, Butter, Dip	p.P.	3,00
Saiblingstatar grüne Soße Hüttenkäse Kaviar		18,00
✓ Spargelcremesuppe Spargel Schnittlauchöl		9,00
✓ Blattsalatschüssel Hausdressing Kerndl		8,00

Hauptsachen

Seeteufelfilet		
Spargelragout Parmesangnocchi Schnittlauchöl		29,00
Cordon bleu vom Strohschwein		
Comté Basedahl Schinken Kartoffelpüree Marktsalat		26,00
Kalbsrücken -kalt aufgeschnitten- Bratkartoffeln grüne Soße		21,00
✓ gebratener Weißer Spargel		
Pinienkerncrunch braune Butter Burrata Wildkräuter		24,00

Dessert

„Affogato“ Espresso Vanilleeis		6,00
Crème brûlée Rhabarbereis		12,00
Allgäuer Käse von der Kemptener Käserei „Jamei“ Chutney Trauben „360° Laib“		16,00

Mittagsmenü:

2-Gänge | inklusive 0,25l Mineralwasser und Espresso

€ 25



Mittagsmenü
15.05. – 18.05.24

Spargelsalat
Radieserl | Schnittlauch

Kalbsrücken -kalt aufgeschnitten-
Bratkartoffeln | grüne Soße

inklusive Kaffee oder Espresso, Wasser 0,25l

€ 25

Weinempfehlung

2020 Silvaner, trocken
Homburger Kallmuth „Alte Reben“
Weingut Huller, Homburg am Main

0,125l 4,90 | 0,25l 8,90