



## VORSPEISEN

<b>Bunter Vorspeisensalat</b>  <i>Rohkost- und Blattsalate</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage</b> 	<b>6,50 €</b>
<b>Lauwarmer Spaghetti-Tomatensalat mit Rucola</b>  <small>VEGAN</small>	<b>9,90 €</b>

## HAUPTGERICHTE

<b>Lauwarmer Spaghetti-Tomatensalat mit Rucola</b>  <small>VEGAN</small>	<b>13,40 €</b>
<b>Wurstsalat mit Pommes Frites</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Bunter Salatteller mit Streifen vom argentinischen Rinderhüftsteak</b> <i>dazu Baguette</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Heimische Forelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln</b> <i>vom Forellenbauer Schneider in Elztal-Dallau</i>	<b>19,80 €</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> <i>mit Pommes Frites</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Schupfnudeln „Zürcher Art“</b> <i>mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Pfeffersauce</b> <i>dazu Kroketten</i>	<b>28,60 €</b>

Preise inkl. MwSt. & Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite. Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Allergene und Zusatzstoffe: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle wichtigen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen informiert.



<b>Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind</b> <i>dazu Pommes Frites</i>	<b>28,00 €</b>
<b>Halbes Pfund frischer Stangenspargel (250 g)</b>  <i>mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Pfannkuchen</i>	<b>16,80 €</b>
<b>Ganzes Pfund frischer Stangenspargel (500 g)</b>  <i>mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Pfannkuchen</i>	<b>22,90 €</b>
<b>Ganzes Pfund frischer Stangenspargel (500 g)</b> <i>mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Pfannkuchen serviert mit gekochtem und rohem Schinken</i>	<b>25,90 €</b>
<b>Mit Spargel gefüllte Pasta auf Spargel-Tomatenragout</b> 	<b>18,20 €</b>

## DESSERT

<b>Frische Erdbeeren mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne</b>	<b>8,20 €</b>
---	---------------

Preise inkl. MwSt. & Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite. Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Allergene und Zusatzstoffe: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle wichtigen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen informiert.