

-Seite 1-

Aperitif

1 Glas Haus Apéro
...1 Glas Sekt
...auch alkoholfrei.
à EUR 4,20

Menu 1

Vorspeise

Festtagssuppe – Kraftbrühe mit Klößchen, Maultaschen & Eierstich
- In Terrinen serviert -
oder

Grünkernrahmsuppe

- In Terrinen serviert -

*

Frühlings mit gerösteten Kernen

Hauptsache

Wild nach Jagdglück mit Preiselbeeren

Panierte **Schnitzel** vom Landschwein

Kalbsrahmgeschnetzeltes

Steinchampignons in Kräuterrahm, Frühlingsgemüse mit Spargel,

Spätzle, Knödel, Pommes frites

oder

Schmorbraten vom Weiderind

Schweinelendchen im Speckmantel

Freiland **Maishähnchenbrust** aus dem Ofen

Steinchampignons in Kräuterrahm, Frühlingsgemüse mit Spargel,

Spätzle, Knödel, Pommes frites

Menu pro Person 31,80

Menu Kinder 4-12j EUR 18,80

-Seite 2-

Dessert

„**Omas cooler Kick**“ – Espressois mit Kaffeelikör & Milchschaum EUR 4,20

„**Ein knusper Kick**“ – Vanilleis mit Kürbiskernöl & Krokant EUR 4,20

Grünvogels **geeister Hugo** mit Zitronensorbet, frischer Minze & Sekt EUR 5,20

Schokoeis mit Eierlikör & Schlagsahne EUR 7,20

Walnußeis mit Baileys & Schlagsahne EUR 7,20

Kaffee & Kuchen

Kuchen werden mitgebracht.

Für Gedecke berechnen wir EUR 2,20

Kaffee pro Tasse EUR 2,60

Menu 2

Vorspeise

*Frühlings Salat mit gerösteten Kernen & gebratenem **Lachsforellenfilet***

*

Grünkernminestrone

*

Kalbsrücken am Stück

mit Stangenspargel, Kräutermayo

Kartoffelstrudel

*

Vanille Eis mit Erdbeer-Rharbarberkompoett

Menu pro Person 41,00

Menu Kinder 4-12j EUR 22,00