

OSTERKARTE



APÉRITIF

GLAS CRÉMANT D'ALSACE - WEISS / ROSÉ WUNDERBAR MOUSSIEREND, TROCKEN-FRUCHTIG	€ 3,50 / 4,00
GLAS MUSCAT RÉSERVE 2009 IDEALER APÉRITIFWEIN AUS DEM ELSASS	5,00

VORSPEISEN & SUPPEN

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE	5,50
SPARGELCRÈMESUPPE	5,50
½ DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN MIT HAUSGEMACHTER KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN, DAZU BAGUETTE	7,50

HAUPTGERICHTE

SPARGEL „KLASSISCH“ - BRUCHSALER STANGENS-PARGEL (500 GR. ROHGEWICHT) À LA MINUTE GEKOCHT (CA. 20 MIN. WARTZEIT) MIT NEUEN KARTOFFELN ODER KRÄUTERPFANNKUCHEN UND HAUSGEMACHTER, FRISCH GESCHLAGENER SAUCE HOLLANDAISE ODER AUSGELASSENER BUTTER	14,50
--	-------

DAZU KÖNNEN SIE WÄHLEN

RINDERRÜCKENSTEAK	7,50
KALBSRÜCKENSTEAK	9,50

GEBRATENES LACHSFILET AN GRÜNEM BRUCHSALER STANGENS-PARGEL, DAZU FRISCH GESCHLAGENE SAUCE HOLLANDAISE & PETERSILIENKARTOFFELN	17,50
---	-------

KALBSNIEREN À LA MOUTARDE IN FEINER SAUCE AUS GROBEM DIJONSENF, DAZU BRATKARTOFFELN & BUNTER SALATTeller	19,50
--	-------

TRANCHIERTES LAMMFILET AN PORTWEINJUS DAZU FEINES RATATOUILLEGEMÜSE & ROSMARINKARTÖFFELCHEN	23,50
--	-------

HAUSGEMACHTES DESSERT

RHABARBERKOMPOTT MIT VANILLEEIS	5,50
---------------------------------	------



OSTERMENÜ I ZU € 23,50

SPARGELCRÈMESUPPE



GEBRATENES LACHSFILET AN GRÜNEM BRUCHSALER
STANGENSPIRGEL, DAZU FRISCH GESCHLAGENE
SAUCE HOLLANDAISE & PETERSILIENKARTOFFELN



RHABARBERKOMPOTT MIT VANILLEEIS

OSTERMENÜ II ZU € 29,50

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE



TRANCHIERTES LAMMFILET AN PORTWEINJUS
DAZU FEINES RATATOUILLEGEMÜSE
ROSMARINKARTÖFFELCHEN



RHABARBERKOMPOTT MIT VANILLEEIS

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

SYLVANER GRAND CRU ZOTZENBERG 2008
MAISON EMILE BOECKEL, MITTELBERGHEIM, ALSACE GRAND CRU
NASE VON ZITRUSFRÜCHTEN. DEZENT & HINTERGRÜNDIG.
AUSGEWOGEN & MIT VIEL FINESSE. LEBHAFT & RUND IM ABGANG

FLASCHE 0,75 L 24,50

ROSSO DI MONTALCINO 2008 DOC
TENUTA LE POTAZZINE, MONTALCINO (PROV. SIENA)
BOUQUET VON ROTEN BEEREN & WALDBEEREN. SAMTIG, SAFTIG,
MIT HERRLICH EINGEBUNDENER, FEINER SÄURE

FLASCHE 0,75 L 27,50