

Frühlingsgenüsse

Blattsalate / cremiges Hausdressing /

Granatapfelkerne / Croutons / Radieschen / 6.40

Hausgebeizter norwegischer Fjord Lachs /

Honig-Senfsauce / Senfkaviar / Salat /

Ingwer Dressing / Radiesle / Weißbrot / 13.90

Wildschwein Wurstsalat / Altbadische Art /

rote Zwiebeln / Gurken / Tomaten /

Brot / Euro 11.20

mit Brägele / Euro 15.20

Wildschweinrücken / Johannisbeer-Sauce /

Steinchampignons / gebratener Brokkoli /

Spinat-Serviettenknödel / 35.50

Ragout vom Freiämter Wildschwein / Preiselbeeren /

Speck / Champignons / Spätzle / 26.90

Bärlauch Gnocchi nach „Art des Chefs“

Speck / Paprika / Junger Spinat / Parmesan / 19.90

- auch vegetarisch erhältlich - 16.90

Maispoulardenbrüstchen / zweierlei Spargelragout /

hausgemachte Gnocchis / Schnittlauchsauce / 25.90

Knuspriger Schweinebauch / Dunkelbiersauce /

buntes Gemüse / hausgemachte Schupfnudeln / 24.90

Alle Preise sind Euro Preise.

Lieber Gast, sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich an Herrn Haas.

Eine Übersicht der Allergene erhalten Sie am Büffet. Im Käse sind enthalten: 2) E460) Cellulose E 472) Milchsäureester