

# Frühlingskarte

**Cremesuppe vom heimischen Bärlauch / 6.20 €**  
dazu gegrillte Garnele / 9.90

**Fischmosaik / Terrine von Thunfisch-Lachs-Seeteufel /**  
dreierlei Saucen / Wildkräutersalat / 13.90

**Ziegenkäse im Brickteig / Mediterranes Gemüse**  
Blattsalate / Balsamico Dressing / 14.90

**Entrecôte gratiniert mit Café de Paris Butter /**  
Pommes Frites / 32.90

**Rehfleischküchle / Preiselbeersauce /**  
/ Spätzle / 18.90

**Lachsklösschen / Safransauce /**  
Junger Spinat / feine Nudeln / 28.90

**Deftiges Cordon Bleu /**  
Schwarzwälder Schinken /  
Freiämter Laible von der Biohofkäserei Roser /  
umlegt mit bunten Salaten / 23.90

**Wildschweinkeule / Cremige Waldpilze /**  
Semmeltaler / 27.90

**Lammhüfte rosa gebraten /**  
mediterrane Zwiebeljus /  
buntes Bohnenragout / Kartoffelgratin / 28.90

Alle Preise sind Euro Preise. Wir bitten um Verständnis, dass an den Feiertagen keine Umbestellungen möglich sind.

Lieber Gast, sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich an Herrn Haas.  
Im Käse sind enthalten: <sup>2)</sup>E<sub>460</sub> Cellulose E<sub>472</sub> Milchsäureester