

Wir empfehlen Ihnen

Ein Hauch von Sommer- Knackige Salate von den Anbaugebieten der Region- fein mariniert- mit frischen Früchten und gebratenen Spargelstückchen garniert, dazu Baguette ^{11,a1,c,g,i,j,}	22,50 €
Marinierter Spargelsalat „Vinaigrette“ - an Rosette von Eichstätter Domschinken, dazu Baguette ^{11, a1 c,g,i,j,8,13,2a}	19,80 €
2 ofenfrische Bauernrösti mit Kräuterquark bestrichen, mit feinem Räucherlachs belegt an marinierter Salatgarnitur ^{11,13,2,a1,c,g,e,i,j,}	18,50 €
Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Croutons ^{11,12,a1,c,g,i,j,j,}	6,00 €
Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise <u>ohne</u> Kartoffeln ^{11,12,g,i,j,}	16,80 €
Stangenspargel mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ – aus der Butterpfanne mit Sauce Hollandaise <u>oder</u> zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln ^{11, a1,c,g,i,j,}	26,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf feinem Spargelrahmgemüse dazu Petersilienkartoffeln ^{11,a1,g,i,j,}	25,50 €
Rösti „Prinzess“ zartes Putensteak gebraten mit Stangenspargel belegt, mit Sauce Hollandaise gratiniert an Salatgarnitur ^{11, a1,c,g, i, j,}	23,80 €
Rumpsteak -von der Rinderlende- vom Grill mit Kräuterbutter an Süßkartoffel Pommes und bunter Salatgarnitur ^{11, a1,c,g,i,j,}	25,80 €
Maischolle natur gebraten mit Frankfurter -Grüner Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^{11,e,c,g,i,j,}	22,80 €
Maischolle natur gebraten mit Stangenspargel , Sauce Hollandaise <u>oder</u> zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln ^{11,a1,c,e,g i,j,}	30,50 €
Frische, deutsche Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	7,80 €
„Krönungsbecher „König Charles“ – 1 Kugel cremiges Vanille- und 1 Kugel Stracciatella Eis mit gesüßten Waldbeeren und Sahne garniert	7,50 €