



Suppen

*F*eines Süppchen vom Bärlauch

mit Wachtelei 7,50

*M*öhren-Ingwersüppchen 7,00

Vorspeisen

*F*rühlingssalatbouquet

an Jacobsmuscheln 17,50

*D*uett von weißem und grünem Spargel

an Erdbeeren

mit gehobeltem Parmesan 18,00



Aus Pfanne und Grill

Lammrücken

*mit grünen Bohnen
und Kartoffelecken*

24,00

Kalbsmedaillon

*an feinem Gemüse, Portweinjus
und Petersilienkartoffeln*

27,00

Französische Maispoularde

*an jungem Blattspinat
und Kräuter-Kartoffelstampf*

19,50

Schnitzel „Wiener Art“

*mit Brandenburger Spargel
und Petersilienkartoffeln*

22,00



Fisch

*F*orelle „Müllerin Art“ an
Salat und Petersilienkartoffeln 17,50

*Z*anderfilet
auf Weintrauben-Senfsauce
und Kartoffelstampf 17,50

*B*achsaibling
an Venerereis
dazu Schmorgurken 19,00

Vegetarisch

*K*artoffel-Frischkäseröllchen 15,50



Dessert

Schokokuchen
an Chili-Beerenchutney 12,00

Vanilleparfait
mit Erdbeeren
und Schlagsahne 8,50

Quarkstrudel
mit Vanillesauce
und Schlagsahne 7,50