

T A G E S E M P F E H L U N G

Samstag, 18. April 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat & Himbeer-Ahorndressing mit Croutons	4,90
Buntes Sommer Salatbeet an Oliventapenade, Kirschtomaten mit Himbeer-Ahornsirup-Senfdressing & Brot	11,50
Weißer Spargelcreme Suppe mit Kracherle & Brot	6,90
Pecorino-Feigen Ravioli in Ziegenkäse Veloute mit Rote Bete & Wildkräutern	13,50
Braten von der Neuseeländischen Lammkeule auf Zuckerschoten-Spargelragout & Rosmarinkartoffeln	17,50
Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet mit bunten Rohkost Salat	12,50
Hausgemachte Schokotarte mit Orangen-Tonkabohnensc, Schlagsahne & Cassis Sorbet	5,50

Hausgemachter „Glashaus“ Sommer Eistee 0,4l / 4,10