

Wir machen Sie frühlingstfit!

Knackiges aus der Bärlauch- und Kräuterküche

Würzige Wiesenwonne`

Feine Konsommee vom Rehbacher Hoflamm
mit Bärlauch-Eierstich, würzigen Kräuterflädle
& bunten Gemüsestreifen

EUR 4,90

Grünes Gegacker`

Hähnchenbrust vom Grill mit buntem Frühlingsgemüse
& Löwenzahn-Schmand im hausgebackenen Kräutercrêpes,
dazu bunte Blattsalate & knackige Bärlauchcroûtons

EUR 13,80

Sellerieschlemmerei`

Knusprig gebackenes Sellerieschnitzel
an fruchtigem Tomaten-Wachtelbohnenragout
& Bärlauch-Buttermilchschaum mit frischer Kresse
auf dem Nudelnest

EUR 11,40

Gegrillte Heimatgenüsse`

Feines Rinderfilet ca. 250g im Bärlauch-Bröselmantel,
dazu frischer Blattspinat, glasierte Möhrchen,
Radieschen-Sauerampferdip & in Kräuterbutter
geschwenkte Kartoffelklößchen

EUR 24,50

