

## Spargelempfehlung


		€
Spargelcremesuppe mit Profiteroles		8,50
***		
Roh mariniertes Spargelsalat mit Kerbelvinaigrette und Concassée		14,50
***		
Darmstädter Spargel mit neuen Kartoffeln Hollandaise oder geklärte Butter	300g	22,00
wahlweise dazu:		
Roher und gekochter Schinken vom Metzger Peter Funk		8,00
Kleines Wiener Schnitzel	100g	12,00
Kalbssteak	100g	13,50
Tranche vom Lachs	120g	13,50
Riesengarnelen	pro Stück	2,50

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zusatzkarte für Informationen zu den einzelnen Speisekomponenten.  
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Für den kleinen Hunger

	€
Klare Misosuppe mit Frühlingsgemüse 	8,50
wahlweise mit gegrilltem Schweinebauch	4,00
Gulaschsuppe aus der Terrine mit Sauerrahm und Graubrot	10,20
Oraniensalat mit hauseigenem Dressing	10,50
wahlweise dazu:           Maispoulardenbrust	6,50
Gebratene Riesengarnelen	2,50
	pro Stück
Bauernbrot mit Schinken, Käse und Rührei „als Abendbrot oder Zwischendurch“	14,80
Gebrannte Lauchstangen mit Sauce Gribiche Haselnussöl und Focacciachips	14,80
Tomatensalat mit eingelegtem Thunfisch „Ortiz“ und Frisée	15,50
Terrine vom Reh mit geröstetem Sauerteigbrot Salzbutter und Wildkräutern in Apfelvinaigrette	16,80
Hausgebeizter Fjordlachs auf Kartoffelrösti mit Schnittlauch-Sauerrahm	17,80

## Hauptgerichte

	€
Spaghetti Gremolata Petersilie, Zitronenabrieb und Parmesan	16,50
Blumenkohl-Kartoffelragout mit Safran  und gebackener Praline vom Blumenkohl	23,00
Auf der Haut gebratene Lachstranche mit grünem Spargel, Schlosskartoffeln und Limonensauce	27,80
Gebratener Heilbutt mit Orangen-Krustentiersauce Oliven-Kapern-Artischockengemüse und Agnolotti	31,00
Cheeseburger Oranien mit Pommes Frites	18,20
Roastbeef rosa gebraten – kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und kleinem Salat	22,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	26,80
Cordon bleu von der Maispoularde mit Zuckerschoten Karotten und Pommes Dauphine	27,50
Entrecote vom Fersisch Rind (300g) mit Fächerkartoffeln, Cafe de Paris Butter und Romanasalatherzen	39,00



## Zum Abschluss

€

Rhabarber Panna cotta im Glas

11,80

Mousse au Chocolat  
mit Mango

11,80

Brie de Meaux und Bergkäse  
mit Aprikosenchutney und Bauernbrot

13,00

## Kaffee

Espresso

3,20

Cafe Creme

3,60

Cappuccino

3,90

Affogato – Espresso mit Vanilleeis

6,80