

Tageskarte

<i>Aperitif: Hausgemachter Rhabarberbellini</i>	0,1l 3,90
<i>Maibock vom Fass im Steinkrug serviert</i>	3,90
<i>Unsere Sommerempfehlung: Lillet Spritz (Weißweinkör mit Limetten und Prosecco)</i>	0,2l 5,50

<i>Samtsuppe vom Schrobenshauser Stangenspargel</i>	4,90
<i>Vitello Tonnato, dünne Kalbfleischscheiben unter Thunfischsobe mit Kapern und Rucola</i>	10,90
<i>Blattspinatsalat mit Tomaten in Balsamicodressing und hausgeräucherter Entenbrust</i>	13,90

<i>Portion frischer Schrobenshauser Stangenspargel mit jungen Pellkartoffeln und wahlweise Sob Hollandaise, Granatapfelhollandaise oder zerlassener Butter</i>	14,90
--	-------

dazu empfehlen wir:

<i>* Gemischten Schinkenteller</i>	4,90
<i>* paniertes Schweineschnitzel</i>	5,90
<i>* Rinderlendensteak (ca.110g)</i>	8,50
<i>* 5 Stück Knoblauchscampis</i>	9,50

<u><i>Weinempfehlung:</i></u> Sauvignon Blanc, VdP, Caillaubert, Gascogne, Frankreich	4,90
---	------

<i>„Marienburger“ Sesambrötchen mit Riesenfleischpflanzerl, Sobe Bernaise, Romanasalat, Zwiebelconfit und Strauchtomate an Pommes Frites</i>	12,90
--	-------

<i>Hähnchenbrust vom Grill auf Romanasalat in Ceasar 's Dressing mit Parmesan, Croutons und Speckchips</i>	12,90
--	-------

<i>Spanferkelbraten in Dunkelbiersobe mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	14,90
---	-------

<i>Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Spargelragout mit Kartoffelkrusterln</i>	15,90
---	-------

<i>Lachsforellenfilet auf Bärlauchrahm mit buntem Spargelrisotto</i>	15,90
--	-------

<i>Dessertvariation nach Art des Hauses</i>	6,50
---	------