

Speisekarte

Feine Spargelrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen 5.50
und gedörrten Tomatenstreifen

Hausgemachte Knäckle mit Fleischbällchen und Gemüse 5.-

Vorspeise

Pikante Rhabarbercard mit Ziegenkäse, Pinuskernen 7.90
und Rosmarin an Salat von Rucola und Kresse

Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90
in pikantem Senfdressing

Bunter Salat mit gebratenen Fautti de mare, Cocktailtomaten
und Oliven in Joghurt-Kräuterdressing 10.90

Knackige Salate mit gebratenen grün-reifen Spargelscheiben, 11.50
Erdbeeren und gerösteten Kürbiskernen in Balsamicoessigzelle

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Schweinerückensteak mit Roquefortkruste auf Rohweinsauce 12.50
mit grünem Pfeffer an knusprigen Fingernudeln und Bohnen

Putenbruststeak auf Basilikumrahmsauce mit mediterranem 13.50
Spargelgemüse, Tagliatelle und Grana Padano

Maishähnchenbrust mit gebratenen Apfelspalten auf Calabrosserahmsauce
an hausgemachten Spätzle und Karotten 13.-

Zanderfilet mit würziger Tomaten-Kapern-Paste. 16.-
Rucola Bohnen und geschmekteten kleinen Kartoffeln

Schweinemedallions in würziger Kupferkur-Zwiebelsauce 16.50
dazu knusprige Fingernudeln und Möhrchen

Rottaler Jungbullensteak mit Teearomen dazu in Butter
gebratene Gnocchi und Champignons 17.90

Lammkoteletts mit Kräutern gebraten auf Thymian-Sherrysauce
an gebratenen Knödel-Fügen-Bratscheiben und Karotten 15.50

Deftige Kässpitzen in Gorgonzolasauce mit Röstzwiebeln 8.90

Handgemachte Spinat-Tomaten-Räucherlachs-Lasagne 10.90
in Kräuterbechamelsauce mit Mozzarella überbacken

Fleischtomaten gefüllt mit Gersten-Graupen und Feta-Käse 10.50
an Salatbouquette

Kräftig gebratenes Gemüse (Spargel weiß und grün, Paprika, Karotten, 11.90
Cocktailtomaten, Frühlingssellerie und Erbsen) mit Zitrone und Honig,
angerichtet mit Sprossen und Mozzarella an Reis und süßsaurer Chilisauce

Dessert

Topfenknödel mit Erdbeeren gefüllt in braunen Butterkrüseln 5.50

Feines Johannisbeer-Schokomousse mit Früchten garniert 5.50

Milch-Eisverwöhnung mit warmen Marsallakirschen 5.50

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben 8.20
Feigensenf und Brot

Abensberger Spargel

Weißer Spargel "klassisch" mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter dazu kleine Kartoffeln 12.50

↪
Weißer Spargel "Küchenmeister Art" mit Kochschinken 13.50
und Käse überbacken an gebutterten kleinen Kartoffeln

↪
Weißer Spargel "Italienisch" mit Tomatenscheiben und
Mozzarella überbacken an Salatbouquette 13.-

↪
Weißer Spargel mit raffinierte Balsamico Sauce 13.50
Serranoschinken und Bauernbaguette

↪
Grüner Spargel mit Limetten-Koriander-Hollandaise 14.50
Räucherlachsfilets und Rösti

↪
Weißer und grüner Spargel gebraten in pikant scharfer Thaisoße
angereicht mit gebratenen Garnelenschwänzen und Reis 16.50

↪