



Donnerstag, 26. April 2018 von 11.30 bis 23.00 Uhr

## Unser Mittagsschmankerl (bis 15 Uhr):

Cordon Bleu vom Schwein mit klassischer Emmentaler-Schinken-Füllung mit Pommes frites 7,20

*Erfrischung gefällig? Unser Eiskaffee ist unschlagbar gut!*

Hausgemachter Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagrahm 0,3l 4,50

## Vorspeise:

Deftige Rinderbrühe mit Markklößchen und frischen Kräutern 4,90

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und hausgemachten Croûtons 5,20

Gebratenen Rinderfiletstreifen-Ananas-Salat mit Sweet Chili verfeinert im Glas serviert, dazu ofenfrisches Baguette 10,20

## Hauptgang:

### Vegetarisch:

Buntes Frühlingsgemüse mit cremiger Bärlauch-Champignon-Rahmsoße mit Bergkäse überbacken 13,60

Hackbällchen „New York Style,, in Tomatensugo auf Butterschneidplatte und mit frisch geriebenem Cheddar-Käse 13,80

Schottisches Wildlachssteak in Kräuterbutter gegrillt mit Fenchel-Prosecco-Rahmgemüse und Butterreis 16,90

Portion Schrobenhausener Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 19,80  
 mit Wacholderschinken 22,80  
 mit geräuchertem Heilbutt 25,80

## Dessert:

Amaretto-Yoghurtmousse mit Erdbeerragout garniert und Holunderblütensirup verfeinert 5,20

