Festtagsmenü

Rahmsuppe vom jungen Bärlauch A, G

Schweinemedaillons / sautierten Kirschtomaten / Frühlingszwiebeln
Portweinsauce / Mandelkroketten A, C, G, I

oder

Lamm vom Schäferhof Stotz
Rotweinsauce / Bohnen / Kartoffel-Kräuterpüree G, I

oder

Gebratenes Zanderfilet
Safransauce / rote Bete / Kräuterrisotto A, D, G, I

Dessert-Ostervariation

Menüpreis pro Person: 42,00 Euro

SUPERIOR
Krone
SCHNETZENHAUSEN

Vorspeise & Suppen

Hausgebeiztes Saiblingsfilet 14,00
Salat von Avocado / Mango / Limette / Kresse [G, J]

Rahmsuppe vom jungen Bärlauch gebratene Riesengarnele [A, G] 9,80

Schwäbische Maultaschensuppe 6,90
Rinderconsommé / Röstzwiebeln / Schnittlauch [A, C, G, I]

Hauptspeisen

Beilagensalat mit Hausdressing [G, J, I] 7,80

Lamm vom Schäferhof Stotz 26,50
Rotweinsauce / Bohnen / Kartoffel-Kräuterpüree [G, I]

Wiener Kalbsschnitzel aus der Keule 29,00
Karotten – Erbsengemüse / Zitrone / Pommes-Frites [A, C, G]

Zwiebelrostbraten vom Weiderind Pfannengemüse / Käsespätzle [A, C, G, I] 31,00

Rinderfiletsteak vom argentinischen Weiderind (250g) 34,50
Pfefferrahmsauce / Pommes-Frites [G, I]

Rehgulasch aus heimischer Jagd 25,50
Waldpilze / Preiselbeeren / Hausapfel / Spätzle / Mandelkroketten [A, C, G, I, L]

Zanderfilet gebraten Safransauce / rote Beete / Kräuterrisotto 29,50

Bunte Blattsalate / Bärlauch-Joghurtdressing 21,00
Avocado / Quinoa / Beeren / Nüsse [A, F, G, H]
mit gebratenen Putenbruststreifen [G] 24,00
mit gebratenen Riesengarnelen [A, D, G] 25,50
mit Ziegenfrischkäsetalern / Honig / Thymian [G] 24,00

Rote Bete Gnocchi (Vegan) 21,00
Grüner Spargel / Erbse / Zuckerschoten / Pesto [I]

Dessert

Dessert Festtagsvariation 9,50

Weitere Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte.