

Wochenkarte



Unser Beilagen Salat Grüner Salat angemacht mit unserem Hausdressing, dazu eine Kombination aus Rohkostsalaten	4,90€
Buratta an Tomaten Carpaccio Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Olivenöl	9,90€
Frankfurter Kartoffel- Spalten mit Frankfurter Grüner Sauce zur Vorspeise oder einfach so zum Dippen	8,90€
Frischer Oktopus Salat in feiner Vinaigrette und frischem Gemüse dazu unser frisches Brot	13,90€
Rinder Carpaccio feinste Roastbeef-Scheiben mit gerösteten Pinienkernen, altem Balsamico, Olivenöl und geschrotetem Pfeffer, obenauf Rucola und Parmesan	13,90€
Schafskäsepfännchen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni, gegrillt in Knoblauch-Olivenöl	14,90€
Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen in feinem Riesling Rahm und Cocktailtomaten	17,90€
Hähnchen Cordon Bleu dazu knusprige Pommes und Gurkensalat	17,90€
Unser Grillteller eingelegtes Schweinenacken-Steak, Bauern-Bratwurst dazu Bratkartoffel und Hausgemachte Kräuterbutter	17,90€
Gnocchi in Schmelzkäse-Sahne Sauce (Veggie) mit grünem Spargel, Sherry Tomaten und Pinienkerne	16,90€
Spaghetti in Schmelzkäse-Sahne Sauce und gegrillte Lachswürfel mit grünem Spargel, Sherry Tomaten und Pinienkerne	21,90€

Unser Spargel-Angebot aus Lampertheim

Spargelcremesüppchen mit Kräutercroutons	7,90€
Spargelsalat „Chefin“ an kräftiger Vinaigrette mit Ei und Schnittlauch	9,90€
Paniertes Schweineschnitzel an Spargelgemüse dazu Kartoffeln	19,90€
1 Pfund Lampertheimer Stangenspargel mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	18,90€
Variation vom Metzgerschinken und Luftgetrockneter Schinken	24,90€
Panierte Schweineschnitzel	25,90€
Schweinemedallions vom Grill	28,90€
Original Wiener Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken	29,90€
Rumpsteak Namibia Grain Fed 250gr.	36,90€