

Muttertagsmenü 2021

Zum Aperitif empfehlen wir

Für 4 Personen

„Rhabarber Spritz“

1 Flasche hausgemachter Rhabarbersirup (180 ml)

1 Flasche Durbacher Sekt

Frische Erdbeeren

Aperitif Rezept



16,00 €

Menü

Vorspeise

Gebackener weißer Stangenspargel an Blattsalaten im Hausdressing
mit Schwarzwälderschinken – Frischkäseröllchen und Cocktailtomaten garniert

Hauptgang

Schweinefilet an Morchelrahmsauce
mit Gemüsebouquet und hausgemachten Kräuterknöpfe

Dessert

„Doppelte Süße Sünde“
Erdbeertiramisu & ein Stück saftiger Schokocake



Preis pro Person 37,50 €

Menü + Aperitif 50 €

Spargelzeit

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen

4,80 €

Weißer Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise

Wahlweise mit neuen Kartoffeln oder Kratzede

17,00 €

Mit paniertem Schweineschnitzel

19,00 €

Mit gebratenem Zanderfilet

22,00 €

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit weißem Stangenspargel und gekochtem Schinken

dazu hausgemachte Sauce Hollandaise und ein bunter Salatteller

15,80 €

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit weißem Stangenspargel, Käse und frischen Tomaten

dazu hausgemachte Sauce Hollandaise und ein bunter Salatteller

15,80 €

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse & weißem Spargel

an gegrilltem grünen Spargel

mit Garnelenspießen

18,50 €

Vorspeisen & Salate

Markklößchensuppe

4,80 €

Bunter Salatteller

4,00 €

Wurstsalat / Elsässer Wurstsalat

8,50 € / 9,50 €

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen

12,50 €

Hauptgerichte

Kalbschnitzel „Wiener Art“ mit kräftiger Jus,
Pommes-Frites und buntem Salatteller

18,50 €

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pommes-Frites

14,80 €

Schweinefilet mit Pilzkruste überbacken an kräftiger Jus mit
hausgemachten Spätzle und Gemüsebouquet

16,50 €

Argentinisches Rumpsteak mit Bärlauchkruste überbacken an kräftiger Jus mit
Pommes-Frites und Speckbohnen

22,50 €

Hähnchenbrustfilet im Serranomantel, gefüllt mit Kräuterfrischkäse
an Rahmsauce und hausgemachten Spätzle, dazu gibt es eine kleine Gemüse garnitur
und ein bunter Salatteller

16,80 €

Zweierlei vom Lamm (Lammkotelet & Lammschnitzel) an Kräuter-Knoblauchjus mit
Gemüse garnitur und hausgemachten Bärlauchgnochi

20,50 €

Gebrautes Zanderfilet an einer leichten Rieslingsauce
mit Bandnudeln und buntem Salatteller

19,00 €

Vegetarisch/Vegan

Herzhafte Spinat – Semmelknödel auf fruchtigem Tomatenragout
mit gebackenem Fetakäse
und buntem Salatteller

14,80 €

Cremiges Bärlauchrisotto
mit gebackenen Sesamchampignons und grünem Salat (VEGAN)

14,50 €

Dessert

Hausgemachte Crème Brûlée mit Beerenkompott

4,50 €

Zweierlei „Cheesecake sticks“

Käsekuchen am Stiel

Hausgemachter Käsekuchen mit Erdbeergelee in einer Zartbitterschokoladenhülle mit
Oreo – Keks – Erdbeertopping

&

Hausgemachter Käsekuchen mit Himbeergelee in einer Hülle von weißer Schokolade
mit Raffaelotopping

6,00 €



Donnerstag - Samstag 17.00 - 20.00 Uhr

Sonntag 11.30 - 14.00 Uhr &

17.00 - 20.00 Uhr

Liefer - und Abholservice

Telefonisch unter 07822 6236

Bezahlung Bar, EC (nur bei Abholung) oder per PayPal

Lieferung nach Kappel-Grafenhausen, Rust, Orschweier, Altdorf,
Wittenweier - Mindestbestellwert 20€

Lieferung nach Ettenheim, Mahlberg, Kippenheim, Nonnenweier,
Rheinhausen, Ringsheim - Mindestbestellwert 25€