



Speisekarte am Karfreitag

Maultaschensüpple mit Röstzwiebeln und Schnittlauch	6,00
Spargelcremesuppe mit Croutons	6,00

* * * * *

Beilagensalat	5,80
---------------	------



 **Schwäbische-Wald-Forelle** aus dem Wieslaufstal (ganzer Fisch) 31,90

Zur Wahl ~ Müllerin in Petersilien-Butter gebraten mit Salzkartoffeln

~ Blau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

* * * * *

Paniertes Rotbarschfilet
mit hausgemachter Sauce Remoulade Kartoffelsalat und Salat 20,90

Welsfilet auf Wurzelgemüse gedämpft
mit milder Merrettich-Räucherfischsoße und Petersilienkartoffeln 25,80
klein 23,80

Gebratenes Zanderfilet in Sesambutter gebraten mit Salzkartoffeln 27,50
klein 25,50

Gebratene Lachsfiletschnitte mit milder Chili-Butter
auf Rahm-Blattspinat mit geschmolzenen Kirschtomaten und Spaghetti 28,80
klein 26,80

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Bitte beachten Sie: Alle Fischzubereitungen werden vor dem Braten in Mehl gewendet.
Einige Soßen werden mit Alkohol zubereitet



Speisekarte am Karfreitag

Selbstgemachte Maultaschen klassisch gefüllt mit Salat 19,90
klein 17,90

Zur Wahl ~ in Tomatensoße mit Käse überbacken oder
~ mit Zwiebeln geschmelzt

Vegetarische Gerichte

Spinat-Ricotta-Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken mit Salat 19,90
klein 17,90

Hülsenfrüchte-Curry
in fruchtiger Curry-Kokos-Soße mit Falaffelbällchen Reis und Salat -vegan- 17,20
klein 15,20

Selbstgemachter gebratener Grünkertaler mit milder Chili-Butter
auf Blattspinat mit geschmolzenen Kirschtomaten und Spaghetti 19,90

Pfälzer Spargel aus Weisenheim am Sand

Spargel pur
1/2 Pfd. Spargel nur mit hausgemachter Sauce Hollandaise 17,80

1/2 Pfd. Spargel 22,80
und hausgemachte Sauce Hollandaise mit Kräuterflädle und Kartoffeln

Portion Räucherlachs als Ergänzung 9,70

* * * * *

Weinempfehlung zum Spargel

Aspacher Muscaris "S" trocken 1/10 l 3,50
1/4 l 6,50

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Bitte beachten Sie: Alle Fischzubereitungen werden vor dem Braten in Mehl gewendet.
Einige Soßen werden mit Alkohol zubereitet