

SeasonKarte Vorfrühling

LANGSAM SPRIESST DAS ERSTE GRÜN

Karotten-Orangensuppe

mit Kokosmilch und Ingwer, dazu Baguette 4,20 €

Panierte Fleischpflanzerl

mit hausgemachtem Mangochutney
und Bratkartoffeln 8,80 €

€

Bärlauch-Pasta

Penne mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan 8,90 €
+ gebratene Hähnchenbrust 3,30 €

Pulled-Pork-Burger

Hausgemachtes Pulled Pork vom Oberpfälzer Strohschwein mit BBQ-Soße, und karamelisierten, roten Zwiebeln im Burgerbrötchen,
dazu Steakhaus-Pommes und Cole Slaw 11,90 €

Oberpfälzer Steinofenbrot

geröstet, belegt mit Tomatenbutter, Tomaten, Mozzarella & Rucola, darüber Balsamicocreme 7,50 €

DESSERT

Tartufo Bianco

Halbgefrorenes Eis aus Kaffee & Zabaionecreme
darauf feine Baiserstückchen 3,60 €
+ Espresso 5,40 €



Spargel Karte

Spargelcremesuppe

mit Sahnehäubchen und Schnittlauch

4,40 €

Grüner Spargelsalat

Kurz gebratener Spargel, mit Balsamico und Honig abgelöscht und fein geschnittenen Streifen

von der getrockneten Tomate, auf Blattsalaten

in Balsamicodressing, dazu Baguette

10,40 €

+ in Kräuterbutter gebratene Garnelen

5,50 €

Portion Spargel mit Frühlingskartoffeln

Portion bayrischer Spargel (250 g) vom

Spargelhof Scharl aus Schwandorf mit

Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise

14,90 €

WAHLWEISE ZUSÄTZLICH MIT:

GEKOCHTEM OSTERSCHINKEN

(vom Strohschwein)

4,90 €

DREI BRATWÜRSTEN

(vom Strohschwein)

4,50 €

SCHWARZWÄLDER RÄUCHERSCHINKEN

5,60 €

KLEINEM SCHNITZEL „WIENER ART“

(vom Strohschwein)

6,50 €

IN KRÄUTERBUTTER GEBRATENEN GARNELEN

6,50 €

