

## Ihre Abendessenauswahl

18:00 Uhr - 20:30 Uhr

6:00pm – 8:30pm

Bitte kreuzen Sie Ihr gewünschtes Gericht an. / Please mark your desired dish with a cross.

Zimmernummer	Name	Datum	Uhrzeit

### VORSPEISEN / Starters

- Frühlingsalat mit Wildkräutern, Radieschen und Spargelstücken  
Spring salad with wild herbs, radish and asparagus

€ 8,90
- Rinderbrühe mit Flädle  
Beef broth with herb pancake stripes

€ 5,90
- Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen  
Asparagus cream soup topped with pieces of asparagus

€ 8,50

### HAUPTGERICHTE / Main courses

- Das klassische Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren  
The classic "Wiener Schnitzel" with potato salad, lemon and cranberries

€ 21,90
- Entrecote mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Salatteller  
Entrecote with herb butter, French fries and a small salad plate

€ 26,90
- Kalbsrahmschnitzel mit sautierten Edelpilzen und hausgemachten Spätzle  
Escalope with sautéed mushrooms and homemade spätzle

€ 24,50
- Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat  
Homemade "Maultaschen" with roasted onions, served with potato salad

€ 15,20
- Ofenfrische Maishähnchenbrust mit Kräuter Crème fraiche an bunten Salaten in Vinaigrette  
Oven fresh chicken breast and herb crème fraiche with a salad

€ 16,90
- Lachsfilet mit Spargelrisotto, Spinatblättern und Orangenbutter  
Salmon fillet with asparagus risotto, spinach and orange butter

€ 21,90
- Gemüsecurry mit Erbsen, Zuckerschoten und Minz Cous Cous  
Vegetable curry with peas, sugar snaps and mint cous cous

€ 14,90
- Spinat-Käse-Knödel mit Pilzragout  
Spinach-cheese-dumpling with mushroom

€ 15,90

**SPARGELZEIT / Asparagus**

- Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, neue Kartoffeln und Kräuterflädle  
Asparagus served whole with Hollandaise sauce or melted butter, young potatoes and herbal pancake € 19,50

**EMPFEHLUNGEN ZUM SPARGEL / We recommend with the asparagus**

- Gemischter Schinken € 7,50  
Mixed ham
- Geräucherter Lachs € 8,50  
Smoked salmon
- Schottisches Lachsfilet vom Grill, ca. 100g € 9,50  
Grilled Scottish salmon fillet
- Wiener Schnitzel oder Kalbschnitzel natur, ca. 90g € 9,50  
Escalope „Vienna Style“ or veal cut natural

**DESSERTS / Desserts**

- Mangosorbet mit Passionsfruchtsuppe und Kokosschaum € 6,50  
Mango sorbet with passion fruit soup and coconut foam
- Mandel- Schokoladensoufflé mit Beerengrütze, Vanilleeis und Schokolade € 8,50  
Almond chocolate soufflé with berry jelly, vanilla ice cream and chocolate
- Vanilleflan mit Rhabarber- Erdbeerkompott und Sorbet € 9,50  
Vanilla flan with rhubarb- strawberry compote and sorbet

<b>GETRÄNKE / Beverages</b>	<b>BEMERKUNGEN / Comments</b>