


MENÜKARTE

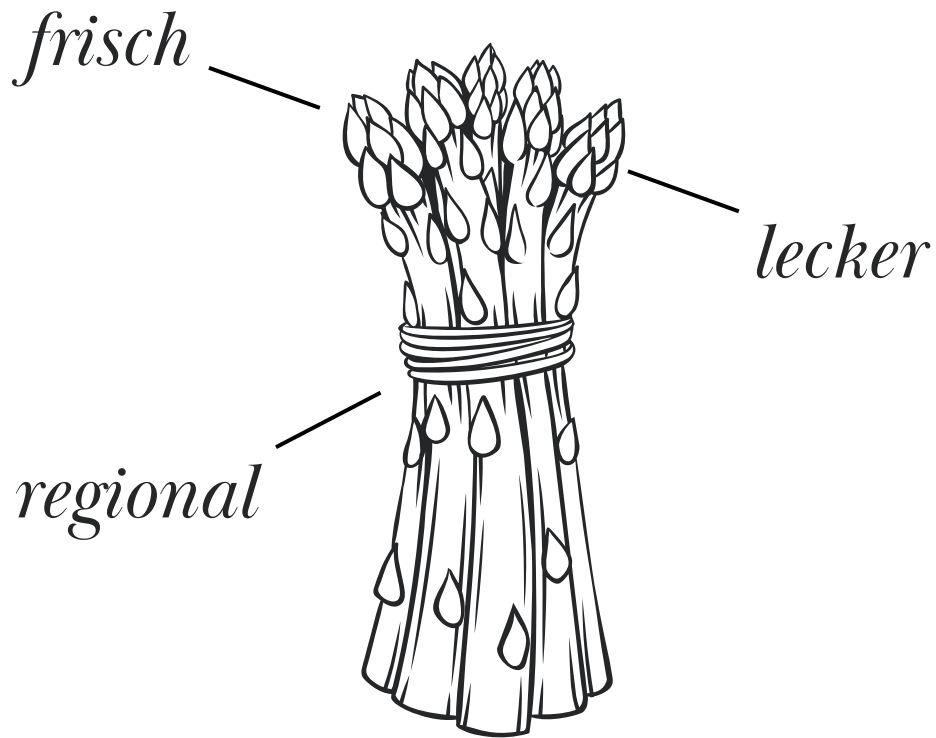
klein groß

Bärlauch und Ei <i>Suppe / Salat / Grüne Soße</i> [vegetarisch]	15,-	20,-
Hausgebeizte Forelle <i>Apfel / Bärlauch / Rhabarber</i>	17,-	22,-
Kopf- und Radieschen Salat <i>Champignons / Erbsendip / Zitronendressing</i> [vegan]	15,-	20,-
Vitello mit Ziegenkäse <i>Kohlrabi / Dip-Pesto / getrocknete Tomate</i>	18,-	23,-
Backkartoffel von Bauer Roth <i>Grillgemüse / Käse / Dillcreme</i> [nach Wahl vegetarisch oder vegan]	18,-	23,-
Saiblingsfilet „blau“ <i>Gemüse-Chardonnay-Sud / Meerrettich / Parisienne Kartoffeln</i>	26,-	31,-
Riesling-Huhn mit Thymian <i>Trauben / Walnüsse / hausgemachte Nudeln</i>	28,-	33,-
Kalbsfilet und -leber <i>Merlotjus / Grüner Spargel / Herzoginkartoffeln</i>	32,-	37,-
Eierlikör-Tiramisu mit Eiern von den Klosterhühnern <i>Schokolade / Baiserhaube / Erdbeersorbet</i>		13,-
Frischkäsekuchen <i>Zitronensorbet / Rhabarberkompott</i>		12,-
Käseauswahl von der Lehmühle <i>Weingelee / Feigensenf / Trauben / Nüsse</i>	14,-	18,-

 2-Gang-Menü 44,- €

 3-Gang-Menü 54,- €
dazu einen Erfrischungsgang

 4-Gang-Menü 64,- €
dazu einen Erfrischungsgang



Finther Stangenspargel

mit zerlassener Butter oder
Sauce Hollandaise | Kartoffeln – 24,- €

mit zweierlei Schinken – zzgl. 9,- €

mit Kalbsschnitzel – zzgl. 12,- €