

MITTAGSKARTE

SUPPE

Eichsfelder Hochzeitssuppe <small>12,14,18,20</small>	6,50 €
Spargelcremesuppe mit kleiner Einlage <small>12,18</small>	7,90 €

HAUPTGANG

Tafelspitz vom Eichsfelder Weiderind Meerrettich mit Rosinen, Gemüse Julienne, Salzkartoffeln <small>17,18,21,23</small>	17,50 €
Geschmorte Rinderroulade nach Großmutter's Art, Rotkohl, Salzkartoffeln <small>3,20,21,23</small>	17,50 €
Wildteller aus heimischen Wäldern Holundersauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rotkraut, Herzoginkartoffeln <small>1,6,18,20,21,23,24</small>	18,50 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb) Gurken-Schmand Salat, Zwiebelbratkartoffeln <small>12,14,18,21</small>	23,90 €
Rinderrückensteak (300g) Pilze, Zwiebeln, Bärlauch Butter, gebratenes Gemüse, Pommes frites <small>12,18,19,20,21,22</small>	32,90 €
Geschmorte Lammkeule mit Knoblauch-Rosmarinjus, Speckbohnen & Kartoffelgratin <small>12,18,20,21</small>	19,90 €
Tranchen von der Hähnchenbrust mit Kirschtomatengemüse & Bärlauchrisotto	18,50 €

VEGETARISCH / VEGAN

Bärlauch Spaghetti Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano <small>12,14,18</small>	16,90 €
---	----------------

Frischer „Deutscher“ Spargel

(500g Rohgewicht)

...Spargel Natur ¹⁸	16,90 €
...mit hausgeräuchertem Schinken & Italienischem Kochschinken ^{5,18}	21,90 €
...mit Schweineschnitzel ^{12,14,18}	23,90 €
...mit Wiener Schnitzel (vom Kalb) ^{12,14,18}	31,90 €
...mit Rumpsteak 200g ¹⁸	34,90 €
...mit Lachsfilet ^{15,18}	26,90 €
...mit Schollenfilets	31,90 €

***Zu allen Spargelgerichten reichen wir Ihnen Kartoffeln,
geklärte Butter oder Sauce Hollandaise*** ^{14,18}

DESSERT

Kronprinzenbecher Eisvariation Schokoladensauce, Eierlikör & Sahne ^{4,12,14,17,18,19}	7,90 €
Crème Brûlée im Gläschen serviert	9,50 €
Eierlikör Mousse mit frischen Erdbeeren ^{1,4,14,18}	9,50 €

Allergene & Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

1)mit Konservierungsstoffen, 2)mit Geschmacksverstärker, 3)mit Anti-Oxidationsmitteln, 4)mit Farbstoffen, 5)mit Phosphat,

6)mit Süßungsmitteln, 7)koffeinhaltig, 8)Chinin haltig, 9)geschwärzt, 10)Phenylalanin Quelle, 11)Natriumnitrat

Allergene

12)Gluten haltiges Getreide, 13)Krebstiere & Krebstiererzeugnisse, 14)Eier & Eierzeugnisse, 15)Fisch & Fischerzeugnisse, 16)Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, 17)Soja & Sojaerzeugnisse, 18)Milch & Milcherzeugnisse; Lactose, 19)Schalenfrüchte (Nüsse), 20)Sellerie & Sellerieerzeugnisse, 21)Senf & Senferzeugnisse, 22)Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse, 23)Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10 mg/kg, 24)Lupine und Lupinenerzeugnisse, 25)Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse