

Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus.
Wir freuen uns sehr, Euch bei uns begrüßen zu dürfen.
Wir wollen verbinden was zusammen gehört:
Handwerk & Qualität – Gast & Gastgeben.
Getreu unserem Motto - „träumen & genießen“

Vorspeisen:

Hausbrot mit Kräuterbutter und Aufstrich 1,2,6,9 V	€ 6,2
Spargelschaumsüppchen eigene Einlage Croutons Kräuteröl V	€ 8,5
Gebratene Kaspressknödel Spitzkohlsalat Nussbutterschaum V	€ 12,9 / € 18,9
Blumenkohltempura Erbsencreme marinierte Erbsen Hoisin V	€ 13,9
Gebratene Blutwurst Spargel-Bärlauchragout Zwiebeln Sellerie	€ 13,9 / € 20,9
Sashimi vom Thunfisch Sojamarinade Avocado Gurke	€ 14,9
Gebratene Garnelen in Knoblauchöl Tomaten Chili	€ 14,9

Portion frischer weißer Spargel mit Butter & Vanille in der Folie gegart **V** € 24,9
 Landei | Sauce Hollandaise | Rosmarinkartoffeln (extra Hollandaise € 2,5)

➤ Portion gekochter Schinken vom Duroc Schwein	€ 6,-
➤ Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 9,-
➤ Gebratenes Lachsforellenfilet	€ 8,-

Dessert:

Tiroler Bergkäse Feigensenf Trauben Nüsse	€ 11,-
Hausgemachtes Eis & Sorbet (Fragen Sie unsere Mitarbeiter)	€ 2,2
Toppings: Schokoladensauce Eierlikör je € 1,8 & Sahne € 0,9	
Passionsfruchtsorbet - mit Wodka am Tisch aufgegossen	€ 8,9
Creme Bruleé frische Früchte Krokant	€ 8,9
Warmer Rhabarberstrudel Vanillesoße hausgemachtes Spargeleis	€ 9,9

Freitag 16. Juni – Sharing Dinner mit LIVE Musik – Start um 18.30 Uhr

Mittwoch 12. Juli bis Sonntag 23. Juli – Steakhouse Wochen a la carte

Freitag 25. August – Urlaubsmenü | 10 Länder in 10 Gängen – Start um 18.30 Uhr

Haus Sekt Freixenet Spanien	0,1L 3,9
Haus Hugo Pfirsich Sekt Pfirsich Sirup Mineral Wasser	6,2
Copaboca Verdejo Weiß wein fruchtig Trocken	0,1L 3,9 0,75L 25,9
Pasion Bobal Rosé wein Trocken Spanien	0,1L 4,4 0,75L 27,9
Valpolicella Ripasso Rot wein Voll, Elegant, Trocken Italien	0,1L 5,1 0,75L 32,5
Kümmel Schnaps Hamburg	4,2
Williams Birne	3,9

Wir wünschen Euch einen schönen Aufenthalt bei uns.
Das Gasthaus Team - Andy, Teddy & Fleur

Hauptgerichte:

Haussalat als Beilage € 5,40

Unser Gasthaus Steakgenuss

- > **Rib Eye von der heimischen Färse** ca. 300 gr / € 35,-
- > **Rinderfilet von der heimischen Färse** ca. 200 gr / € 36,-
- > **Heimisches Kalbskarree** ca. 300 gr / € 32,-

serviert mit Zwiebelmarmelade | Frühlingssalat | Pfeffersoße | Pommes frites & Pimientos

Unsere Spinatknödel | Pilzrahmgulasch | junger Spinat | Nussbutter **V** € 20,9

Gegrillter Ziegenkäse | marinierte Salate | Tomatentapenade **V** € 20,9
Olivenöl | geröstete Mandeln | Feigensenf

Im Ganzen gebratene Seezunge mit Kräuterbutter € 32,-
Grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln

Im Ganzen gebratene Kranenburger Forelle mit Bärlauch € 24,9
Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln

Thunfischfilet mit Sesam gegrillt | Papayachutney | Grüner Spargel € 27,9
Roter Curryschaum | Kartoffelkrapfen

Lachsforellenfilet aus Kranenburg | Orangen-Ingwersoße € 25,9
zweierlei Fenchel | Hollandaise | Kartoffelpüree

Gebratene Fleischpflanzerl vom Kalb | Spargel-Bärlauchragout € 23,9
Kartoffelpüree | Nussbutter

Gebratene Milchkalbsleber | eingelegter Rhabarber € 26,-
Speck | Röstzwiebeln | Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken € 24,9
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat ^{9,6,2}

Currywurst mit hausgemachter Soße € 15,9
Zwiebelmarmelade | Pommes frites