

Speisekarte

Vorspeise

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit kleiner Salatgarnitur und frischen Parmesanspänen*
€ 10,00

Suppen

Brühe vom Mastochsenmit Einlage
€ 5,00

Cremesuppe von frischen Gartenkräutern mit Riesengarnele
€ 7,00

Hauptgerichte

*Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen
auf einem Bett aus buntem Marktgemüse
dazu reichen wir hausgemachte Semmelknödel*
€ 17,00

*Medaillons vom Maibock
auf Apfelrotkraut mit frischen Champignons
dazu hausgemachte Spätzle*
24,00 €

*Rumpsteak vom Uruguay Black Angus
angerichtet auf einem Salat von gebratenen Kartoffeln
mit geschmelzten Zwiebeln*
€ 23,00

*Gekochtes Ochsenfleisch
mit Meerrettich und Preiselbeeren
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln*
€ 16,00

*Lammhäufte mit Aromaten gebraten
auf breiten Bohnen mit einer dunklen Kräutersauce
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln*
€ 20,00

Zipf's Cordon-Bleu
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Pommes Frites, bunter Salat
€ 14,00

Aus Fluß und Meer

Filet von der Dorade
auf feinen Bandnudeln mit einer leichten Safransauce und Shrimps
dazu ein Frühlingssalat
€ 20,00

Bandnudeln
in Rahm mit Spargel, Zucchini, getrockneten Tomaten und frischem Parmesan
dazu ein bunter Marktsalat
13,00 €

Salatteller mit gebratenen Schnitzelstreifen
dazu Baguette
€ 13,00

Vesper

Rindfleischsalat in Balsamicodressing
mit frischen Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und Kürbiskernöl
dazu knusprige Bratkartoffeln
€ 9,00

Käsevariation mit frischem Landbrot und Feigensenf
€ 8,00

Dessert

Variationen von der Schokolade
mit halbflüssigem Schokoladenküchlein, Mousse au chocolate und Schokoladeneis
€ 8,80

zwei von der Erdbeere
mit Vanilleeis und Sahne
€ 7,80

Unsere Küchenmannschaft kocht gerne für Sie in der Zeit:

von 11.30 bis 14.00 und von 17.30 bis 22.00 Uhr

Preise incl. Bedienung und 19% MwSt

1.) Natriumpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin

Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.

Deshalb gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.



„Die Frühlingsluft in Stangen“

Salat von gebratenem Spargel
in Bärlauchvinaigrette mit Riesengarnelen
€ 11,50

Spargelcremesuppe mit Croutons
€ 6,00



Portion frischer deutscher Stangenspargel
Wahlweise mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter, Kartoffeln
17,00 €

Dazu servieren wir gerne

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“
6,50 €

„Fränkisch“ mit Rostbratwürstchen
5,50 €

Filet vom Zander
8,50 €

Maispoularde aus dem Rohr und Riesengarnelen
auf einem frisch gerührtem Perlgraupen-Grünspargel-Risotto
mit Portweinsauce
€ 18,00

Champignon-Spargel-Rahmschnitzel
Schweineschnitzel natur gebraten mit Champignons und frischem Spargel in Rahm
dazu hausgemachte Spätzle
€ 16,00

Loup de Mer (Wolfsbarsch)
serviert auf feinen Bandnudeln mit knackigem Gemüse und Spargel
dazu Estragonschaum
€ 22,00

Kotelett vom Iberico Schwein
mit geschmolztem Spargel in einer Kräuterrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle
€ 21,00

Flugentenbrust rosa gebraten
auf einem lauwarmen Spargel-Orangensalat
mit Portweinsauce und geschmolzten Kartoffeln
€ 20,00