Ostern am Wolfsbrunnen

Menü 1

Bunter Wirtshaussalat
5,50

***

Bärlauchschaumsuppe mit Wachtelroulade
7,00

***

Knusprig gebratenes Spanferkel
mit Frühlingsgemüsen und Serviettenknödel
21,00

***

Rhabarber-Blondie mit Schokoladenmousse
9,00

Als Menü 35,00

Menü 2

Buttermilch-Bärlauch-Terrine mit Flußkrebsschwänzen
12,00

***

Gebratene Lachsforelle auf grünem Spargel und feinen Bandnudeln
16,00

***

Saftig gebratene Nackenkoteletts vom Weidelamm oder Rinderfilet
mit geschmorter Spitzpaprika, weißem Bohnenpüree und Kartoffelgratin
26,00 / 32,00

***

Gebrannte Creme von der Tonkabohne mit Walderdbeerensorbet
9,00

Als Menü 46,00

Vom Grenzhöfer Stangenspargel

Spargelsalat mit Ei und Schnittlauch auf feinen Roastbeef-Scheiben
12,00

Portion Stangenspargel
mit holländischer Soße, Flädle und jungen Kartoffeln
19,00

Dazu:
Schinkenauswahl
7,00
Schnitzel Wiener Art
9,00
Lachsforelle aus dem Steinachtal
12,00

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Leipziger Allerlei
Das Original mit viel Spargel, Morcheln, Flußkrebsen und buntem Frühlingsgemüse
27,50

Spargel-Sauerrahm-Eis mit marinierten Erdbeeren und süßem Pesto
9,50