

Spargelgerichte

Bund Opfinger Stangenspargel an einer Sauce Hollandaise mit Kratzete <u>oder</u> Kartoffeln		26.80
mit Schwarzwälder Rohschinken und gekochtem Schinken	+ 9.80	
mit Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen	+ 15.00	
mit gebratenem Rumpsteak	+ 18.00	
mit gebratenem Lachs und Dijonsenf Hollandaise	+ 16.80	
Hausgemachte Spargelcremesuppe vom Opfinger Spargel mit Einlage	Vorspeise	12.80
Lauwarmer Spargel an einer Tomaten Vinagrette mit Südtiroler Landschinken	Vorspeise	23.80

Sommergerichte

Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen) mit Glasnudelsalat, Peperoni, Schalotten und Koriander		
	als Vorspeise	24.00
	als Hauptgericht	32.00
Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind, angemacht mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb mit kleinem Salatbouquet und frisch gebackenem Brot		
	als Vorspeise	24.00
	als Hauptgericht	32.00
Variation von sommerlichen Blatt- und Rohkostsalaten wahlweise mit		
-rosa gebratenem Rumpsteak vom Angus Rind		34.00
-gebratenen Gambas „Piri Piri“		36.00
Gerne reichen wir Ihnen dazu eine Portion Trüffelpommes		11.80
Gemüsecurry mit Kokosmilch, Shiitake Pilzen, saisonaem Gemüse und Kichererbsen, aromatisiert mit Zitronengras, frischem Limettensaft und Koriander (Vegan)		24.80
	wahlweise mit gebratenen Gambas	+ 12.00