

🍷 Muttertags-Menü 🍷

Feinschmeckersalat mit
Tatar vom Schottischen Wildlachs 26.00

🍷🍷🍷

Spargelrahmsüppchen mit Spargel­einlage 12.00

🍷🍷🍷

Medaillon vom Kalbsfilet an einer Morchelrahmsauce
mit Opfinger Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Kratzete 49.80

oder

Medaillon vom Pazifikkheilbutt an einer Beurre blanc
mit Opfinger Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Kratzete 49.80

🍷🍷🍷

Variation von Kaiserstühler Erdbeeren und Rhabarber 17.00

Menüpreis 92.00

Vorspeisen und Suppen

Bunter Salatteller mit Frühlingssalaten und Hausdressing	14.80
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen	15.00
Gratinierte Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Champagnersauce	24.80

Hauptgerichte

Bund Opfingler Spargel an einer Sauce Hollandaise mit Kartoffeln <u>oder</u> Kratzete	29.80
- mit Rohschinken und gekochtem Schinken	+ 12.00
- mit Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen	+ 18.00
- mit gebratenem Rumpsteak	+ 18.00
- mit gebratenem Lachs und Dijonsenf Hollandaise	+ 21.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat	34.00
Rosa gebratenes Rehfilet an einer Rehrahmsauce, mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	52.00
Variation von frischen Edelfischen (Heilbutt, Seezunge und Lachs) auf Blattspinat mit Champagnersauce überbacken, gebratenen Edelpilzen und hausgemachte Nudeln	48.00
Rösti mit gebratenen Edelpilzen und Variation von Marktgemüse	34.00

Dessert

Crème brûlée mit Panna Cotta und marinierten Orangenfilets	14.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kaiserstühler Erdbeeren Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	17.00