

Spargelkarte 2019

*Zweierlei Süppchen
vom weißen Spargel und grünen Spargel
mit geröstetem Butters toast
6,50 €*

*Linguine mit weißen und grünen
Spargelspitzen in Kräutersauce
14,50 €*

*1/2 Pfund frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln
und gekochtem Schinken
19,50 €*

*Lachsfilet auf der Haut gebraten mit
Zitronen-Kapern-Sauce, Stangenspargel und Petersilienkartoffeln
26,50 €*

~

*cremiges Vanille- und Erdbeer-Eis mit frischen
Erdbeeren und Sahne
6,50 €*

*Gerne erhalten Sie auch zu jedem anderen Gericht unserer Speisekarte
1/2 Pfund Stangenspargel mit zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise zum Aufpreis von 8,00 €.*

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

an Aprikosen-Chutney mit Parmesan und Salatbouquet

10,50 €

Gemüse-Consommé

mit frischem Frühlingsgemüse

5,00 €

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Eierstich

5,50 €

getrüffelte Rahmsuppe

mit Frühlingszwiebeln und Crostini

7,00 €

Salate

bunter Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen

dazu Birnendressing, Brot und Butter

9,50 €

Salatteller mit Hähnchenbrust

in Bangkok Sauce gebraten, dazu Joghurtdressing,

Brot und Butter

12,50 €

bunter Salatteller mit gebratenen Schweinefiletspitzen

dazu Champignons, Vinaigrette, Brot und Butter

14,50 €

Vegetarisch

Cous Cous

mit Frühlingsgemüse und Kräuterschmand

8,50 €

Champignonköpfe

in Bierteig gebacken mit Knoblauch-Kräuterdip

13,50 €

Aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin“ im Ganzen serviert

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat

21,50 €

Lachsfilet gedünstet in Dillrahmsauce

dazu Pasta in Tomaten-Pesto geschwenkt und Trüffelöl

24,50 €

Fleisch

zartes Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel

mit Pommes frites und Salat

14,50 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffer-Cognac-Sauce

dazu Kartoffelkroketten und Salat

17,50 €

Wiener Schnitzel vom Weide Kalb

mit Pommes frites und Salat

22,00 €

Rumpsteak vom argentinischem „Corona Rind“

mit Honig-Nusskruste auf Portwein-Jus, Pommes Macaire und Salat

22,50 €

Filetsteak vom argentinischem „Corona Rind“

an Trüffelrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Frühlingsgemüse

29,50 €

Dessert

gebackene Apfelringe

mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne

5,50 €

hausgemachter Eierlikör

mit Bourbon-Vanille-Eis, Nusskrokant und Sahne

6,00 €

Mercator-Dessertvariation

7,00 €

Crêpes Suzette

flambiert mit heißem Honig-Orangenlikör

und Bourbon-Vanille-Eis

9,00 €

Dazu empfehlen wir unseren Dessertwein:

Weingut Paulinshof – Riesling Spätlese

Brauneberger Juffer

Glas 4,50 €

Weingut Paulinshof – Riesling Beerenauslese

Brauneberger Juffer

Glas 10,50 €

Für den kleinen Hunger

*Schnitzel paniert wahlweise mit:
Champignon-Rahmsauce oder Pfeffer-Cognac-Sauce,
sowie Pommes-frites und Salat*

14,50 €

*Schweinefilet 150 g mit Pfeffer-Cognac-Sauce,
Kartoffelkroketten und Salat*

15,50 €

*Rumpsteak 150 g vom argentinischem „Corona Rind“
mit Honig-Nusskruste auf Portwein-Jus, Pommes Macaire und Salat*

19,50 €

*Filetsteak 150 g vom argentinischem „Corona Rind“
an Trüffelrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Frühlingsgemüse*

24,50 €

Frühlings-Empfehlung

*Carpaccio von der geräucherten Barbarie-Ente
mit Orangen-Chutney, Brot und Butter*

13,50 €

~

*Schweinerückensteak im Pfeffermantel,
Kräuterbutter, Pommes frites und Salat*

14,50 €

~

*hausgemachter Eierlikör
mit Bourbon-Vanille-Eis, Nusskrokant und Sahne*

6,00 €

als 3-Gang Menü 28,50 €