

Leven
NIEDERMOTZINGER
SPARGEL



**Frischer Niedermotzinger Stangelspargel HK I
(Rohgewicht 400 Gramm) wahlweise
mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise
dazu Dampfkartoffeln**

17.50 €

Beilagen:

Gebratene Bärlauch-Kalbsbratwurst ⁽¹⁾

4.80 €

Portion gekochter Hinterschinken ⁽¹⁾⁽⁶⁾

5.80 €

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

8.50 €

Portion hausgebeizter Lachs

8.50 €



MENÜ

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Kräuterflädle

•

Schweinefilet gebraten auf Maiwirsing
in Rahm mit Röstkartoffeln ⁽¹⁰⁾

ODER

Steinköhlerfilet in Bärlauchbutter gebraten
auf Gnocchi mit Cherrytomaten ⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

•

Crème brûlée (gebrannte Bourbon-Vanillecreme) ⁽¹⁰⁾

•

29.80 €



PASTAGERICHTE

Tagliatelle in Chilirahm
dazu grüner und weißer Spargel ⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾

15.50 €

•

Spaghettini mit Kalbsrahmgulasch aus der Keule
und glasierten Zuckererbsen

18.90 €

•

Sehr verehrter Gast,

Wir verwenden für all' unsere Gerichte ausschliesslich frische Zutaten. Manche Gerichte benötigen deshalb eine etwas längere Zubereitungszeit. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, teilen Sie diesen bitte dem Servicepersonal mit. Wir werden gerne versuchen, jeden ihrer Wünsche zu erfüllen.

Unsere Allergenkarte ist auf Anfrage separat erhältlich.

⁽¹⁾ mit Phosphat, ⁽²⁾ geschwärzt, ⁽³⁾ mit Farbstoff, ⁽⁴⁾ koffeinhaltig, ⁽⁵⁾ chininhaltig, ⁽⁶⁾ konserviert, ⁽⁷⁾ mit Geschmacksverstärker, ⁽⁸⁾ geschwefelt, ⁽⁹⁾ mit Antioxidationsmittel, ⁽¹⁰⁾ mit Milcheiweiß ⁽¹¹⁾ mit Sulfiten

KALTE VORSPEISEN

Erlesene Blattsalate mit Holunder-Vinaigrette
dazu Mangostreifen und Staudensellerie

8.90 €

•

Salat vom Niedermotzinger Stangenspargel
mit Avocado-Dressing und Curry-Croûtons ⁽¹⁰⁾

10.90 €

•

Tatar vom Kalbsrücken an Rucolasalat mit Rosmarin-Chips

14.80 €

•

SUPPEN

Cremesuppe vom Niedermotzinger Stangenspargel
mit Sahne und Bärlauchöl ⁽¹⁰⁾

6.20 €

•

Krustentier-Curryrahmsuppe mit gerösteten Kokoschips

6.50 €

WARMER VORSPEISEN

Geröstete Edelpilze mit Ingwerbutter und Babyspinat

9.80 €

•

Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffel-Dillstampf
mit Tomatensugo ⁽¹⁰⁾

13.90 €

•

• INKLUSIVPREISE •



SCHNELLES & DEFTIGES FÜR ZWISCHENDURCH

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Röstkartoffeln ⁽¹⁾⁽¹⁰⁾

9.80 €

•

Münchner Schnitzel (Meerrettichkruste) vom Schwein
in Butter gebacken an erlesenen Salaten ⁽⁸⁾

12.80 €

•

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit Rösti

13.40 €

•

Rosa gebratenes Roastbeef von der argentinischen Rinderlende mit
Remouladensauce dazu Röstkartoffeln ⁽⁶⁾

14.20 €

•



VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackener Brie an erlesenen Blattsalaten mit Preiselbeeren ⁽⁶⁾

10.80 €

•

Feurige Spaghettini mit Rucola und frisch geriebenem Rigatello ⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾

12.90 €

•



FLEISCH

Gekochter Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauce
an glasiertem Marktgemüse und Reibedatschi ⁽⁶⁾⁽⁸⁾

17.20 €

•

Milchkalbsleber und Kalbsniere gebraten in Balsamicosauce
an Kartoffelstampf und Salat

18.40 €

•

Perlhuhnbrust gebraten auf cremigem Blattspinat
mit Tagliatelle ⁽¹⁰⁾

18.90 €

•

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebacken
an Röstkartoffeln und Salat ⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾

20.80 €

•

Rehrücken (aus heimischer Jagd) rosa gebraten auf Rotweinsauce
mit Broccoli und hausgemachten Eierspätzle ⁽¹⁰⁾

29.80 €

•



FISCH

Schollenfilet gebraten mit Kapernbutter
an Petersilienkartoffeln und Salat ⁽¹⁾⁽¹⁰⁾

18.80 €

•

Saiblingsfilet gebraten auf Spargel-Erbsenragoût mit Basmatireis ⁽¹⁰⁾

19.80 €

•

Filet vom Wolfsbarsch und Dorade in Knoblauchbutter gebraten
auf Rucolasalat mit Gnocchi

20.50 €

•

Medaillons von Seeteufel und Garnelen gebraten auf Ratatouille
und geröstetem Bauernbaguette ⁽¹⁰⁾

26.80 €

•

DESSERT

Sorbet mit Wegeler Winzer Sekt

6.20 €

•

Espresso mit Bourbon-Vanillerahmeis und Grappa

6.40 €

•

Basilikum-Parfait auf Ragout
von Niedermotzinger Erdbeeren und Sahne

8.40 €

•

Grießflammerie auf Holunder-Kirschkompott
und gerösteten Pinienkernen

8.40 €

•

Mousse au chocolat
auf Waldbeersauce mit Krokant

8.50 €

•

Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl

je Kugel 2.00 €