



**Am Muttertag, 09.05.2021 bieten wir folgende Speisen an:**

### ***Vorspeisen***

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Couscousnockerln <sup>(10)</sup>

6.50 €

•

Cremesuppe vom Abensberger Stangenspargel mit Estragonsahne  
und gerösteten Mandelblättern <sup>(10)</sup>

6.50 €

•

Salat vom Abensberger Stangenspargel  
mit Orangen-Ingwer-Vinaigrette und Avocado

12.80 €

•

Gebratene Wachtelbrüste auf getrüffeltem Selleriemousse  
mit gerösteten Haselnusskernen <sup>(10)</sup>

14.20 €

•

### ***Vegetarisch***

Hausgemachte Tomaten-Hüttenkäse-Ravioli  
auf Artischocken-Erbsegemüse und Rigatello <sup>(6)(10)</sup>

17.60 €

•

### ***Hauptgerichte***

Mai-Schollenfilet gebraten in mediterraner Butter mit Baconkrusteln  
und Zwiebellauch dazu Schwenkkartoffeln und Salat <sup>(2)(6)(10)</sup>

18.90 €

•

Brosme-Brosmefilet (isländischer Wildfang) und Riesengarnelen  
auf Kohlrabi in Krustentiersauce mit zweierlei Reis

24.60 €

•



**Am Muttertag, 09.05.2021 bieten wir folgende Speisen an:**

Bio-Backhähnchen in der Kerbelkruste gebacken mit Remouladensauce  
und buntem Frühlingsalat <sup>(10)</sup>

18.90 €

•

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebacken  
mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren und Salat <sup>(6)(10)</sup>

22.80 €

•

Ragout vom Kalb in Morchelrahmsauce mit Stangenspargel  
und Kräuter-Tagliatelle <sup>(10)</sup>

23.40 €

•

Rehrücken im Kräutermantel auf Wacholdersauce mit gerösteten Edelpilzen  
und glasierten Bohnen dazu hausgemachte Quarkspätzle <sup>(10)</sup>

29.80 €

•

***Nachspeisen***

Hugocreme mit Erdbeergrütze und Krokantsahne <sup>(10)</sup>

7.90 €

•

Kaffee-Mousse auf Himbeersauce  
mit einem Hauch von Orangenlikör und Schoko-Crossies <sup>(10)</sup>

8.20 €

•

**Frischer Abensberger Stangenspargel**

*(Rohgewicht 400 Gramm)*

dazu Butterkartoffeln <sup>(10)</sup>

wahlweise mit Sauce Hollandaise

oder

zerlassener Butter <sup>(10)</sup>

18.50 €

**Beilagen:**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sup>(10)</sup>

8.90 €

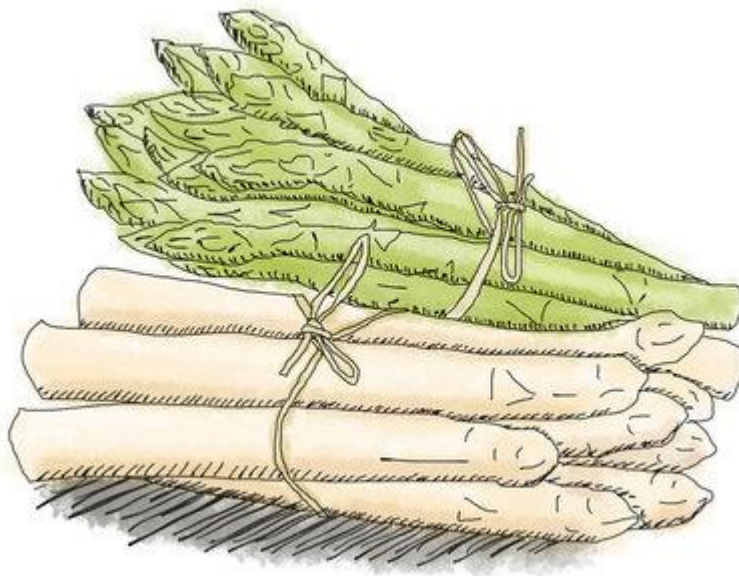
•

Scheiben vom hausgebeizten Lachs

8.50 €

•

**- Solange der Vorrat reicht -**





## **Unsere tagesaktuelle Speisekarte**

### **Vorspeisen**

Cremesuppe vom Abensberger Spargel mit Bärlauchsahne <sup>(10)</sup>

6.50 €

•

Jakobsmuscheln mit Pimentos  
eingelegten Tomaten und schwarzen Oliven gebraten <sup>(2)(6)(10)</sup>

14.80 €

•

Salat vom weißen Stangenspargel  
mit Eier-Radieschen-Vinaigrette und frischen Kräutern

12.80 €

•

### **Vegetarisch**

Spaghettini mit weißem Spargel  
Zwiebellauch und Cherrytomaten in Nussbutter

dazu Rigatello <sup>(10)</sup>

17.80 €

•

### **Hauptgerichte**

Norwegisches Lachssteak aus dem Backrohr mit Dillsauce  
dazu glasiertes Gemüse und Tagliatelle <sup>(10)</sup>

18.50 €

•

\*bitte wenden\*



Milchkalbsleber gebraten auf Balsamicosauce mit Reibedatschi <sup>(6)(2)</sup>

17.20 €

•

Perlhuhnbrust aus dem Backrohr an Frühlingsalaten  
mit Curry-Bulgur und Kiwi <sup>(10)</sup>

18.90 €

•

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebacken  
mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren und Salat <sup>(10)</sup>

22.80 €

•

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Cognacsauce  
an Strozapreti und Salat <sup>(10)</sup>

27.80 €

•

### ***Nachspeisen***

Zimt-Palatschinken auf Brombeer-Ragoût mit Krokant <sup>(10)</sup>

7.80 €

•

Mousse au chocolat  
auf Pinienkernen in Cointreau Orangensauce  
und gesüßtem Sauerrahm <sup>(10)</sup>

8.20 €

•

**Gleich bestellen unter der 0941 40980.  
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!**