

Empfehlungen mit frischem Bärlauch

von Küchenchef Wolfgang Erdmann – ab 3.5. Bodenseespargel!



Weinempfehlung	1/8	4,20
Viridarium 2016 – GV/RI/SB, M. Forstreiter, Kremstal	Fl. 0,75	25,--

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube und Kräutercroutons		5,60
Bärlauchnüdele mit gebratenen Riesengarnelen – 5 Stk. ohne Riesengarnelen – vegetarisch		19,60 9,60
Bärlauch-Gemüsestrudel an Sauerrahmsauce, mit Blattsalatbouquet		11,40
Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchsauce, mit Brokkoli und Rosmarinkartoffeln		18,60
Rosa gebratene Lammkrone an Rotweinsauce, mit Gemüse und Bärlauch-Kartoffelgratin		23,40