

„Frühling im Käsbüro“

Vorspeise

Bunter Spargelsalat

in Kräutervinaigrette und gebratenen Riesengarnelen

16,00 €

Suppe

Spargelcrèmesuppe

mit einer Lachsroulade

8,50 €

Hauptspeisen

Maispouardenbrust

*auf einem Kartoffel - Spargelragout
und Rotweinjus*

22,50 €

Spinatknödel (vegetarisch)

in Nussbutter, Radicchio und Grana Padano

16,00 €

Englisch gebratenes Steak vom Gelbflossen - Thunfisch

*auf grünem Spargel, Curryschaumsauce
und feine Nudeln*

26,00 €

Dessert

Nougatparfait

auf Eierlikörschaum und Beeren

8,50 €

Aperitifempfehlung

„Fräulein Käsbüro“

*Secco mit Rhabarbersirup
und Mineralwasser*

6,00 €

Weinempfehlung

2017 Aufwind Rosé 0,25 l

*Trocken, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

8,50 €

2017 Aufwind Cuvée blanc 0,25 l

*trocken, aus Sauvignon und Muskateller
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

8,50 €

2017 Basalt 0,25 l

*Riesling trocken, Biowein
Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim*

8,00 €

2017 Aufwind Grüner Veltiner 0,25 l

*trocken
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

8,50 €

2017 Wachenheimer Mandelgarten 0,25 l

*Grauer Burgunder trocken
im großen Holzfass gereift
Weingut Schmitt, Bad Dürkheim*

9,00 €

„Käsbüro - Menü“

*Spargelcrèmesuppe
mit einer Lachsroulade*

*Geschmorte Schulter vom Glanrind
mit sautierten Kräuterseitlingen
und Butterspätzle*

*Nougatparfait
auf Eierlikörschaum und Beeren*

34,00 €