

Top Aktuell!

* **Gründonnerstagsuppe:** Erbsen-Spinat-Staudensellerie-Kerbel-Cremesuppe mit Kräuter-Croutons_{1,2,A} 8,50€

* **Grünkohl-Lasagne** mit Emmentaler-Käse gratiniert auf Tomaten-Basilikumschaum und Salatbouquet_{1,2,A,C,G,J} 18,50€

* **Kunterbunte Frühlingssalate** mit gebratenen Garnelenspießen, hausgemachtem Aioli-Bärlauch-Dip, getrockneten Apfelscheiben, Wildpreiselbeer-Garnitur und Knoblauchbaguette_{A,D,J} 19,90€

* **Fränkisches Schäufole** -Schweineschulter ohne Knochen- mit herzhaftem Bratenjus, hausgemachten Kartoffelklößen und Johannisbeer-Rotkohl_{1,2,4,G} 19,90€

* **Grüne Bandnudeln** „Helgoland“ auf leichter Dill-Sahnesoße mit Garnelen, Nordseekrabben, Wurzelgemüse, Lauchzwiebeln und Parmesanraspeln_{1,2,A,C,D,G} 21,50€

* **Kalbsleber** in Kräuter-Zwiebeljus mit gebuttertem Rosenkohl und Lauch-Kartoffelpüree_{1,2,A,H,G} 20,90€

* **Lammkeulenbraten** aus dem Ofen mit Rosmarin-Bratensoße, Prinzessböhnchen im Speckmantel und Gratin-Kartoffeln_{1,2,A,G} 21,90€

* **Original Elsässer Flammkuchen** mit Crème fraîche, Speckwürfeln und Zwiebeln_{A,G} 16,50€

* **Flammkuchen „Mediterrane Art“** mit Crème fraîche, grünen/schwarzen Oliven, Schafskäse, Peperoni und Oregano_{A,C,G} 16,70€

* **Flammkuchen „Berner Art“** mit mildem Gebirgskäse, frischen Champignons, roten Zwiebelringen und Alpenkräutern garniert_{A,C,G} 16,90€

...als Dessert empfehlen wir:

* **Tiramisu** auf Himbeersoßenspiegel, Fruchtgarnitur und Sahnehäubchen_{1,2,A,C,G,H} 8,90€