



# Empfehlungen

vom 11. – 14. April 2024

## Aperitif Empfehlung „Aperol-Maracuja-Lemon-Spritz“

Aperol, Maracuja Sirup, Bitterlemon, Ingwer, Eis und Minze 0,25 ltr. 6,80 Euro

## Wein Empfehlung „rot“ Marmellata Merlot

2022 Merlot, Puglia, feine Note von Kirsche, Johannisbeere und Erdbeere 0,2 ltr. 6,50 Euro

## Schnaps danach Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

Alte **Birne** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

## Vorspeise

### Variation

- Salat von Tomate und Mozzarella
- Anti Pasti Creme mit Crostini Scheibe
- Melone mit Parmaschinken
- Bärlauch- Cremesuppe mit Croutons

11,20 Euro

Knoblauchsländer Feldsalat mit Balsamico Dressing  
Lauwarmen Speck, Eierecken und Croutons

8,20 Euro

## Suppe

Cremesuppe vom fränkischen Bärlauch mit gerösteten Kernen und Croutons  
Sauerrahmschaum und Basilikum Öl

6,90 Euro

## vom Hoki (Seehecht)

gebratenes Filet vom Hoki, Bärlauch-Silvaner-Soße  
dazu Süßkartoffel-Püree und Fenchel-Karotten-Gemüse

19,50 Euro

## von der Barbarie Ente

gebackene Keule von der Barbarie Ente, pikante Preiselbeer-Chili-Soße  
dazu Kartoffel-Wurzelpetersilien-Gratin und Rosenkohl

18,90 Euro

## vom Hähnchen

Hähnchenbrust Cordon Bleu gefüllt mit Bärlauch, Emmentaler Käse und Putenschinken  
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salatteller

18,90 Euro

## vom Lamm

Lammkotelett vom Grill, kräftige Rotweinsoße  
dazu geschwenkte Kartoffelgnocchi und Rosenkohl

18,90 Euro

## vom Rind und Kalb

kleine Kalbssteak und Rinder Hüft-Steak medium gebraten  
unter der Bärlauch Kruste, kräftige Rotweinsoße  
dazu Tellerrösti und gemischter Salatteller

22,50 Euro

## Schäfers „Black Beast Beef Burger“ im schwarzen Sesam Bun

Selbstgemachter Rinder Burger-Patty mit Käse überbacken,  
knuspriger Speckscheibe, Spiegelei  
pikante Chili Burger Soße, Lollo Rosso, Zwiebeln, Salatgurke, Essiggurke  
Barbecue Steakhouse Pommes

17,50 Euro

## vom Matjes Hering

Drei Matjes Filet vom Hering „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurken  
dazu Salzkartoffeln und marinierter Rote Bete Salat

15,50 Euro

## Dessertteller

Kompott von Erdbeeren und Rhabarber mit Vanille verfeinert  
Quark-Grieß-Auflauf mit braunem Zucker und Fleur de Sel karamellisiert  
selbstgemachtes Crispy-Schokoladen Eis

9,50 Euro

