

KRÄUTERWOCHEN



Waldmeisterlimo 0,5L frische Zitronen, Limetten und Orangenscheiben	5,90 €
Hibiskus-Eistee 0,5L mit Holler und frischen Zitronen, Limetten und Orangenscheiben	5,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Bärlauch-Cashew-Pesto mit frischem Rucola, karamellisierten Walnüssen, gehobeltem Grana Padano und ofenfrischem Baguette	14,50 €
Büffelmozzarella mit frischer Mango und Koriander in altem Balsamico und Olivenöl mariniert, dazu ofenfrisches Baguette	11,90 €
Rinderlendensteak vom Grill mit gebratenen Süßkartoffeln dazu Bärlauchbutter, Kräuterdip und einen kleinen gemischten Salat an Joghurt-Thymiandressing	30,90 €
Gesottener Tafelspitz vom Kalb aus Baden-Württemberg auf Bouillongemüse mit frischen Kräutern und geriebenem Kren	23,90 €
Bärlauchschnitzel (panierte Lende vom bayrischen Strohschwein gefüllt mit Dietramszeller Bärlauch, Speck, Sauerrahm und Frühlingslauch) dazu hausgemachter Kartoffel-Rucola-Salat	17,90 €
Bärlauch-Spaghetti mit Meeresfrüchten (Sepia, Garnelen und Octopus), dazu geschmolzene Kirschtomaten, Frühlingslauch, frische Kräuter und Grana Padano	21,90 €
Dietramszeller Bärlauchknödel mit geschmolzenen Kirschtomaten, Bergkäse, Lauchzwiebeln, gerösteten Kerndln, Rucola und frisch gehobeltem Grana Padano	16,90 €
Gebackener Schafskäse mit hausgemachtem Tzatziki dazu großer Marktfrischer Salat mit Oliven an Joghurt-Thymiandressing und ofenfrisches Baguette	16,90 €
Himbeer-Rosmarie-Sorbet	6,50 €