



Menü „Frühling im Park“ – menu „Royal Spring“

Fisch- oder Fleisch-Menü

2-Gang Menü 2 course menu fish or meat 24.10

3-Gang Menü 3 course menu 28.80

Vegetarisches oder Veganes Menü

2-Gang Menü 2 course menu vegetarian or vegan 18.70

3-Gang Menü 3 course menu 24.50

Welcome Drink Upgrade: Welcome Spring Mimosa Orange & Secco 0,1 l

+ 3,80 Euro (nur in Verbindung mit Menü – only combined with menu)

Vorspeise | Starters

FRAU ERBSE - ERBSEN-INGWERSUPPE^{A6/12} wahlweise mit Speckchip^N 7.20

Vegan: creamy pea & ginger soup | roasted cacon chip by choice

oder | or

BUNTE ZIEGE 10.80

Bunte Salate | gebratener Ziegenkäse | Birnen-Chutney¹² | rote Beete Popcorn

Honig-Thymian Dressing

Colourful slads | roasted goat cheese | pear chutney | beetrott popcorn honey thyme dressing

Hauptspeise | Main Course

Fleisch: **SCHWEINEKRUSTENBRATEN** 19.80

Serviettenknödel | Dunkelbiersoße | Krautsalat ^{A1 Weizen/3/7/9}

Meat: roasted pork | dark beer sauce | napkin dumplings | Bavarian coleslaw

oder | or

Fisch: **FILET VOM LACHS** auf der Haut gebraten 19.80

Karotten-Lauch-Buttergemüse | Petersilkartoffeln ^{A4/7}

Fish: roasted fillet of salmon | buttered carrots and leek | potatoes with parsil

oder | or

Vegetarisch: **TORTIGLIONI MIT BÄRLAUCHPESTO** 13.80

Kirschtomaten & Parmesanchip ^{A1 Weizen}

Vegetarian: Pasta | bärlauchpesto | cherry tomatoes | Parmesan cheese chip

oder | or

Vegan: **RATATOUILLE** 13.80

Gebratener Tofu | Bärlauchpesto^{A6}

Vegan: Ratatouille | roasted tofu | Bärlauchpesto

Dessert | Dessert

GRIESSSCHNITTE 7.90

Rhabarber-Rosenkompott | Schokocrumble ^{A1 Weizen/7}

Slices of semolina | rhubarb rose ragout | chocolate crumble

Vegan: **APFELSTRUDEL** | Zwetschgenröster ^{A1Weizen} 7.90

Vegan: apple strudel | plum sauce with cinnamon