



Ostern im Gasthof

(ab Karfreitag, solange der Vorrat reicht)

Vorspeise

Bärlauchsüppchen mit Mozzarellacreme und Baconchips 9 €

Weinempfehlung: Friedland Chardonnay, filigrane, nicht zu kräftige Säure und vielschichtigem Aromenspiel von Apfel, Birne und Weinbergpfirsich 0,1l 6 €

Hauptspeisen

Zarter Braten von der Lammkeule in kräftiger Sauce mit Gremolata, Blumenkohlpüree und gebratenen Semmelknödeln 28 €

Weinempfehlung: Cuvée Fränk, Intensive Brombeer- und Kirscharomen, Mokka und zarte Tabaknuancen, im Gaumen beerig, kräftig, rund und harmonisch. 0,1l 5 €

oder

Rückenfilet vom Kabeljau auf schwarzem Linsenrisotto mit Brokkoli und Zitronensauce 28€

Weinempfehlung: Grauer Burgunder „Löb“ Reife Fruchtaromen nach Birne, Quitte und Cantaloup- Melone verbinden sich mit zarten Röstaromen und den frischen Fruchtnoten von Maracuja und Grapefruit zu einer komplexen und vielschichtigen Nase 0,1l 5 €

Nachtisch

Hausgemachte Biskuitroulade mit Sorbet und Rhabarbertupfern 9 €

Weinempfehlung: Kerner vom Schloß Affaltrach, aromatisch, gehaltvoll und pikant. Das Zusammenspiel von fruchtigen Aromen und typischer Säure verleiht diesem Kerner einen frischen und fruchtigen Charakter. Die feine Mineralität runden den Wein ab und bilden einen lebendigen Charakter. 0,1l 4 €

Als Menu 42€ mit Weinbegleitung 55 € oder als Einzelgerichte

Unsere besondere Empfehlung als Verdauerli

Klares Ei 2cl 5€

Der Brennmeister Steffen Lindner, ein großer Fan von Udo Lindenberg, entwickelte zu dessen 70. Geburtstag einen besonderen, farblosen „Eierlikör“ namens „Klares Ei“. Unterstützt von seiner Familie gelang es ihm nach mehreren Versuchen, durch schonende Erhitzung ein einzigartiges Produkt ohne Farbe und mit weniger Zucker herzustellen. Die kunstvoll gestaltete Flasche und die Idee dahinter machen das „Klare Ei“ zu einem echten Unikat. Lindenberg zeigte sich begeistert von dem Geschenk und lobte die außergewöhnliche Kreation.