

Frühlingskarte

APRIL
2024

Tapasgerichte des Monats

Tortilla Chorizo 6,50

Omelett mit Kartoffeln, Chorizo, getr. Tomaten, Ei, Käse, Gewürze

Sardellen mit Knoblauch-Röstbrot 8,90

Olivenöl, geschmolzene Tomaten, Knoblauch, Kräuter

Viererlei zum Dippen 9,80

Aioli, Linsen-Hummus nach Art des Hauses, Frischkäse-Aivar, Feta-Bärlauch-Tomatencrème mit Baguette

Geschmortes Schweinsbäckle 9,80

Schweinsbäckle in Burgundersauce, Kartoffelsalat

Bärlauchzeit im Bistrogreth

Tagliatelle Bärlauch 13,90

Grillgemüse, getr. Tomaten, Bärlauchpesto, Grana Padano

Tagliatelle Meeresfrüchte 16,90

Meeresfrüchte, frische Tomaten, Bärlauchpesto, Grana Padano

Risotto Bärlauch 14,90

Bärlauchpesto, Tomaten, Gemüsebrühe, Zwiebeln, Grana Padano

Suppen

Kartoffel-Bärlauchcrèmesuppe 6,50

Kartoffeln, Lauch, Gemüsebrühe, Sahne, Bärlauch

+ Wienerle (+2,50)

Linseneintopf 6,50

Linsen, Gemüse, Kartoffeln, Kräuter

+ Wienerle (+2,50)

Große Fischsuppe 14,90

Gemüstreifen, Fischfilets, Röstbrot, Aioli



A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohne, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeloxid & Sulfite, M: Lupinen, N: Weichtiere
1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: geschwärzt, 6: gewachst, 7: mit Phosphaten, 8: mit Süßungsmittel