

# Osterträume

Weit zieht der Winter sich zurück, es grünen Busch und Bäume.  
Das Lied der Nachtigall heißt Glück im Glanz der Frühlingsträume.

Natur uns schon erahnen lässt, was wir bald nicht mehr missen und weisend  
auf das Osterfest blüh'n leichtgelb Narzissen. – Anita Menger -

---

---

## Vorsuppe & Vorspeise / starter & soup

**GRAUBENSÜPPCHEN** (b, d, j, m) ..... 7,50

mit Bärlauch und Riesling verfeinert

*barley soup with wild garlic and Riesling*

**HERFORDER RIND** (a, d, f, g, j, m) ..... 14,50

rosa gebraten & kalt aufgeschnitten mit Saibling – Mayonnaise und Wildkräutersalat

*fine slices of beef, roasted medium rare with char mayonnaise and wild herb salad*

---

---

## Fischgerichte / fish dishes

**STEINBEIßERFILET CONFIRT** (d, i) ..... 24,50

in Olivenöl, auf Frühlingsgemüse mit Spinat-Ravioli

*loach fillet, confit in olive oil*

*on spring vegetables with spinach ravioli*

---

---

## Gerichte vom Herd / dishes

**SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“** (a, d, j, m) ..... 21,50

mit Kräuterschmand-Champignons an kleinen gebackenen Frühlingskartoffeln

*tender pork Schnitzel with sour cream mushrooms and small baked spring potatoes*

**ZARTE LAMMHÜFTE MIT ROSMARIN – AUS DEM OFEN** (d, f, g) ..... 26,50

rosa gebraten, mit grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln

*tender lamb hip with rosemary - roasted medium rare*

*served with green beans and rosemary potatoes*

**MAISPOULARDEN – SUPREME** (a, d, f) ..... 22,50

gegrillt auf Frühlingsgemüse mit Spinat-Ravioli

*corn fed chicken,*

*grilled on spring vegetables with spinach ravioli*

# Was Besonderes...

**EIN GROSSES KOTELETT VOM „MEISSNER LANDSCHWEIN“ (d, 3) ..... 26,50**

garniert mit Bärlauch-Butter, serviert mit Frühlingsgemüse  
und Rosmarin - Kartoffeln

*delicate regional pork chop, garnished with wild garlic-butter,  
served with spring vegetables and rosemary potatoes*



**GESCHMORTER LAMMBRATEN (d, e, g, j, m, 2, 5) ..... 23,50**

in Buttermilch-Jus, mit Speckbohnen und Kartoffelkloß

*braised roast lamb*

*in buttermilk jus with bacon beans and potato dumplings*

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250 g) (m, d) ... 33,50**

garniert mit grünen Pfeffer-Bärlauch-Schmand, serviert mit kleinen gebackenen  
Frühlingskartoffeln und Zuckerschoten

*Argentinian rump steak (250 g),*

*garnished with green pepper-wild garlic sour cream, served with small baked  
potatoes and sugar snaps*

---

## Gerichte ohne Fleisch / vegetarian dishes

**GESCHMORTE ZUCCHINI (a, d, e, j, m) ..... 17,50**

mit rotem Linsen-Ragout, orientalisch abgeschmeckt,  
serviert mit Wildkräutersalat und Schmand

*braised zucchini with red lentil ragout, tasted oriental,*

*served with herbal salad and herbal sour cream*

**SPINAT-RAVIOLI (a, d, e, g, j, m) ..... 17,90**

mit Bärlauchpesto, Ziegenfrischkäseflocken und geschmolzenen Tomaten

*spinach ravioli with wild garlic pesto, goat cream cheese flakes*

*and melted tomatoes*

---

## Unsere Nachtische / desserts

**GEFLAMMTER MOHN-GRIEBPUDDING (a, d, j) ..... 8,50**

mit Rhabarber Ragout

*flamed poppy seed semolina pudding with rhubarb ragout*

**HOLUNDERBLÜTEN – LIMETTEN PARFAIT (a, d, j) ..... 9,00**

mit Erdbeer – Sorbet

*elderflowers – lime parfait with strawberry sorbet*