



EM AHLE KOHBERG



Suppen

Spargelcremesuppe	7,00
Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons	7,00

Vorspeisen

Hausgeräucherter Lachs auf Reibeküchlein mit mariniertem Wildkräutersalat	12,00
Gebratene Garnelen auf buntem Salat	13,00
Frühlingsalat mit Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen und Honig-Senfdressing	12,50

Spargel aus dem Rheinland

Frischer Stangenspargel mit Brätlingen und Sauce Hollandaise oder Butter	18,50
– mit Schwarzwälder- oder gekochtem Schinken	21,00
– mit gebratenem Lachs	23,00
– mit Kalbsschnitzel	24,50
– mit Rumpsteak	24,50

Hauptgerichte

Rosa gebratener Thunfisch auf asiatischem Gemüse und Glasnudeln	22,00
Maispouardenbrust mit Bandnudeln, grünen Spargelspitzen und Bärlauchsauce	20,50
Im Heu geschmorte Lammhüfte mit Thymiansauce, Ratatouille und Kartoffelgratin	22,00
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel und Zwiebelkompott	18,50

Vegetarisch

Spinatknödel mit Bergkäse in brauner Butter geschwenkt	16,50
--------------------------------------------------------	-------

Dessert

Crème Brûlée	7,00
Mousse von dunkler Schokolade	6,50
Dessertvariation	9,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten