

Maloiseaus
LOHMÜHLE

Spargel vom Tannenhof

**Bunte Blattsalate mit
marinierten Spargelspitzen**
8,50 €

Spargelcrème-Süppchen 5,50 €

Spargel Quiche, Salatbouquet 5,50 €

**3/4 Pfund Stangenspargel,
saftiger Wacholder-Schinken neue Kartoffeln,
Sauce-Hollandaise,**
16,50 €

**1/2 Pfund Stangenspargel, Wiener Schnitzel,
neue Kartoffeln, Sauce-Hollandaise**
18,50 €

Vorspeisen

Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel
mit Limonen-Safran Crème-fraîche und kleinem Salatbouquet
9,80 €

Lauwarmer Tafelspitz vom Black Angus
mit Honig-Beluga-Linsen und
Schalotten-Wurzelgemüse-Vinaigrette
8,90 €

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig
Walnusskrokant und Birnenchutney
an Frühlingssalaten
9,50 €

Bunte Frühlingsalate
mit mariniertem Spargel, Steinchampignons
8,50 €

Aus dem Suppentopf

Bärlauch Schaumsüppchen
5,50 €

Tomaten-Frühlingslauch-Süppchen
5,50 €

Bretonische Fischsuppe
mit Sauce Rouille und Emmentaler-Käse
8,50 €

Hauptspeisen

Bärlauchrisotto

mit Spargel und Schmortomaten

14,50 €

Entrecôte vom Black Angus Rind

mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

24,50 €

Sûpreme vom Maishühnchen

auf gebratenem Spargel, Steinchampignons und Kerbelkartoffeln

18,50 €

Knusprige Barberie-Entenbrust

mit Honig-Beluga-Linsen und Zitronen-Thymian-Polenta

19,50 €

Tafelspitz vom Black Angus Rind

mit Wurzelgemüse, neuen Kartoffeln und grüner Sauce

17,50 €

Rosa gebratene Lammhüfte

mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

19,50 €

Aus dem Wasser

Kanadischer Wildlachs

auf Spargel-Blattspinat-Gemüse, Basmatireis
und weißer Buttersauce

19,50 €

In Aromaten gebratene Riesengarnelen

auf Bärlauch-Risotto und Ofentomaten

22,50 €

Desserts

Lavendel Crème brûlée

6,50 €

Lauwarmes Schokoladentörtchen

mit Rhabarberkompott und Bourbon-Vanilleeis

7,50 €

Erdbeeren und Rhabarber

mit Vanille-Eis

6,50 €

