

Maloiseaus
LOHMÜHLE

Oster-Menue

Bärlauch-Schaumsüppchen

**Saftiges Kalbgeschnetzeltes
in grünem Pfeffer-Rahm und Champignons
Wurzelgemüse und Basmatireis**

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

29,00 €

Vorspeisen

Kleiner bunter Frühlingsalat

3,90 €

Bunter Frühlingsalat

mit Kichererbsen, Linsen und gebackener Falafel

6,90 €

Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel

mit Limonen-Olivenöl-Emulsion und Safran-Crème

9,80 €

Tafelspitz vom Weiderind

mit Linsen, Kichererbsen und Schalottenvinaigrette

9,80 €

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig

Walnusskrokant und Birnenchutney
an Frühlingsalaten

10,50 €

Aus dem Suppentopf

Bärlauch-Schaumsüppchen

5,50 €

Bretonische Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Emmentaler-Käse

9,50 €

Hauptspeisen

Spargel-Bärlauch-Risotto

mit Ofentomaten

14,50 €

Knusprige Barberie-Entenbrust

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

18,50 €

Rosa gebratene Lammhüfte

mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

19,50 €

Saftiges Kalbsgeschnetzeltes

in grünem Pfeffer-Rahm, Champignons, Wurzelgemüse,
und Basmatireis

19,50 €

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat

17,50 €

Aus dem Wasser

In Aromaten gebratene Riesengarnelen

auf Spargel-Bärlauch-Risotto mit Ofentomaten

22,50 €

Gebackenes Kabeljaufilet

mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Sauce Tartar

15,50 €

Desserts

Crème brûlée

6,50 €

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

mit Rhabarberkompott und Vanille-Eis

8,50 €

Rhabarberkompott

mit Vanille-Eis

6,50 €

