

Frühlingsschnitzel

mit frischen Kräutern



Heute schon probiert:

Aperitif des Monats Rotling-Rhabarber

Rotling-Secco aus Franken mit Rhabarbernektar und Zitronenmelisse

Glas 0,1 l 3,00 € Glas 0,2 l 5,40 €

...vom Schwein

Holzfäller-Schnitzel

mit gekräuterten Schmorzwiebeln und Spiegelei.

Dazu servieren wir Lyoner Kartoffeln und einen Tomatensalat mit Schnittlauch.

Französisches Schnitzel

mit Camembert und Preiselbeeren überbacken.

Dazu gibt es Pommes Frites und einen Salat vom Buffet.

Harzer-Käse-Schnitzel

“natur” gebraten und mit Harzer Käse überbacken.

Wir servieren dazu Bratkartoffeln mit frischen Kräutern und einen Dill-Gurkensalat.

...von der Pute

Kokos-Schnitzel

mit Panko-Panade, Curry-Zitronengras-Soße und Asiasalat von Pak Choi mit

Frühlingszwiebeln, Koriander und Radieschen. Dazu gibt es Süßkartoffelsticks.

Nuss-Mandel-Schnitzel

mit weißer Estragonsoße,

gebratenen Kräuterseitlingen und Pommes Frites.

...vom Kalb

Wiener Schnitzel

mit Zitrone, Kapern und Sardelle.

Als Beilage servieren wir Bratkartoffeln mit Kräutern und einen Rapunzel-Melisse Salat.

Holsteiner Schnitzel

mit Spiegelei, Rauchlachs-Kanapees

und Rote Beete-Salat mit Wildkräutern.

Unsere Weinempfehlung

Bacchus

halbtrocken, süffig, mit dem Duft der Holunderblüte
Weingut Kohlmann-Scheinhof, Karlstadt, Franken

Glas 0,2 l 4,80 € Flasche 0,75 l 16,90 €

Der Durstlöcher

Apfelschorle

mit frischer Zitronenmelisse

Glas 0,2 l 2,00 € Glas 0,4 l 3,60 €

