

## Mittags in der Weinstube

### Vorspeise

Brotkorb „360° Laib“, Butter, Dip -im Menü kostet das Brot nix-	6,00
Lachsforellentatar   Buttermilch   Kräuter   Kaviar	18,00
✓ Spargelcremesuppe   Spargel   Schnittlauchöl	9,00
✓ Salatschüssel   Hausdressing   Kerndl für 2 Personen	8,00 14,00

### Hauptsachen

Lachsforelle -Christoph Hein- Spargel   Erbse   Pfifferlinge   Kresse   Kartoffelpüree	29,00
Cordon bleu vom Strohschwein Fontina   Parmaschinken   Kartoffelpüree   Marktsalat	26,00
Rinderschmorbraten -Böfflamott- Karotte   Butterspätzle	22,00
✓ gebratener weißer Spargel Pinienkerncrunch   braune Butter   Burrata   Wildkräuter	24,00

### Dessert

Crème brûlée   Joghurteis	12,00
„Absacker“ Majas Espresso   Obstler   Cassissorbet	10,00
Allgäuer Käse von der Kemptener Käserei „Jamei“ Chutney   Trauben   „360° Laib“	16,00

### Mittagsmenü:

2-Gänge | inklusive 0,25l Mineralwasser und Espresso

€ 25



**Mittagsmenü**  
**22.05. - 25.05.24**

kleiner Salat  
Hausdressing | Kerne

\*\*\*

Rinderschmorbraten -Böfflamott-  
Karotte | Butterspätzle

inklusive Kaffee oder Espresso, Wasser 0,25l

€ 25

**Weinempfehlung**

2020 Silvaner, trocken  
Homburger Kallmuth „Alte Reben“  
Weingut Huller, Homburg am Main

0,125l 4,90 | 0,25l 8,90