

## Mittags in der Weinstube

### Vorspeise

Brotkorb „360° Laib“   Butter   Dip	6,00
Lachsforellentatar   grüne Soße   Hüttenkäse   Kaviar	18,00
🌱 Spargelcremesuppe   Spargel   Schnittlauchöl	9,00
🌱 Salatschüssel   Hausdressing   Kerndl	8,00

### Hauptsachen

Rhöner Lachsforellenfilet Spargelragout   Erbse   Morchel   Kartoffelpüree	28,00
Rehbratwürstel -Gutshof Polting- Spitzkrautsalat   Kartoffelpüree	16,00
Rumpsteak vom Alpenrind -250g- Bratkartoffeln   Bärlauchbutter   Marktsalat	32,00
🌱 gebratener Weißer Spargel Nussbutter   Burrata   Sonnenblumenkerne   Wildkräuter	24,00

### Dessert

„Affogato“ Espresso   Vanilleeis	6,00
Crème brûlée   Joghurteis	12,00
Allgäuer Käse von der Kemptener Käserei „Jamei“ Chutney   Trauben   „360° Laib“	16,00

### Mittagsmenü:

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

€ 25



**Mittagsmenü**  
**Woche 01. bis 04. Mai 2024**

Schinkencrostini  
„360° Laib“ | Bärlauchpesto

\*\*\*

Tafelspitz vom Rind  
grüne Soße | Bratkartoffeln

inklusive Kaffee oder Espresso und 0,25l Mineralwasser

25,00

**Weinempfehlung**

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

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