

# JUNIKARTE

Vorspeise



## SPARGELCREMESUPPE

Hausgemachte saisonale Spargelcremesuppe nach Küchenchef Art (L)

7,50€

## SPARGEL IM KNUSPERMANTEL VEGETARISCH

Panierter Stangenspargel auf Salatbett mit Kirschtomaten und Hollandaise Soße  
(A,H,L,1)

9,50€

Hauptgericht

## FLAMMKUCHEN BURRATA VEGETARISCH

Mit hausgemachter Flammkuchencreme, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, saftiger Burrata, Rucola mit einem Topping aus Balsamico und gerösteten Pinienkernen  
(A,M,1,2)

15,50€

## FLAMMKUCHEN GRÜNER SPARGEL VEGETARISCH

Mit hausgemachter Flammkuchencreme, grünem Pesto, Cocktailtomaten und einem Topping aus Rucola und Parmesan (A,L,1)

15,50€



## FLAMMKUCHEN CAMEMBERT VEGETARISCH

Mit hausgemachter Flammkuchencreme, weichem Camembert, aromatischer Preiselbeere und einem Topping aus knackigem Feldsalat (A,L,1,3)

15,50€

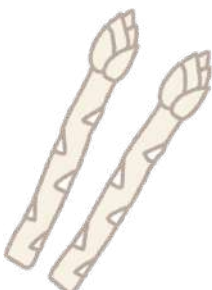
## BENZER SPARGEL "HOF BOSTEL"

Regionaler weißer Stangenspargel von Hof Bostel aus Benzen, serviert mit Kirchboitzer Salzkartoffeln, wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter (H,L,1)

22,50€

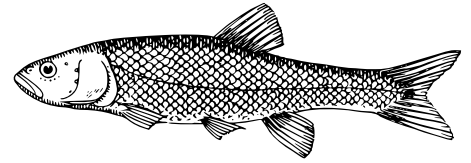
Mit hausgemachtem knusprigem Schnitzel oder kräftig pikantem Katenschinken

29,50€



# JUNIKARTE

Hauptgericht



## MATJES "HAUSMANNNS - ART"

Zartes Doppelmatjesfilet an Hausmannsoße mit knusprigen Bratkartoffeln,  
garniert mit frischen Zwiebeln und Zitrone (I,L,U1,V)

**19,50€**

## SCHOLLE TRIFFT BRATKARTOFFELN

Zartes Schollenfilet mehliert  
mit knusprigen Bratkartoffeln aus Kirchboitzen,  
Beilagensalat mit Boitzer Hausdressing,  
anbei hausgemachte Remoulade,  
garniert mit Zitrone und Dill  
(A,I,1,H, V )

**22,50€**

## SCHNITZEL PFEFFERRAHM

Hausgemachtes knuspriges Schnitzel (200g)  
mit würziger Pfeffersoße nach Boitzer Art (2, L,U)

**16,50 €**

Wahlweise:

Pommes frites, Kroketten **+2,90€** (A,H,L,1,12)

regionale, handverarbeitete Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln **+4,50€**

Hausgemachte Kartoffelwedges **+3,50€**

Beilagensalat **+3,50€** (L,1)

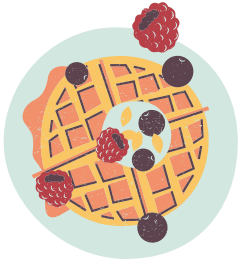
## NASCHPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Würzige Oliven, Käseauswahl, süß-scharfer Feigensenf, kernlose  
Weintrauben, cremiger Knoblauch-Dip, herzhafte Salami,  
Räucherlachs, frisches Baguette (A,V, 1, 12 )

**19,50€**



# JUNIKARTE



Dessert

## **BUBBLEWAFFEL DER SAISON "ERDBEERE"**

Hausgemachte Bubblewaffel mit regionalem Vanille Eis von Gelato Michele, Sahne, hausgemachter Erdbeersoße und einem Topping aus weissen Schokoraspeln und frischen Erdbeeren (M,N,P,O,A,T)  
**9,50€**

## **EISBECHER "ERDBEERE" GELATO MICHELE**

Regionales Gelato Michele Eis  
Erdbeere ,Vanille, Schokolade mit Sahnehaube und einem Topping aus weissen Schokoraspeln, hausgemachter Erdbeersoße und frischen Erdbeeren (M,N,P,O,A,T)  
**8,50€**



## **WEINEMPFEHLUNG**

"Opa Fritz " Weingut David Spies  
Feinherber Weißwein  
nicht zu schwer, nicht zu trocken, dabei aromatisch und saftig  
Glas 0,2l  
**7,90€**

## **COCKTAILEMPFEHLUNG**

### Lillet Erdbeer Mojito

Erfrischender Cocktail mit Erdbeeren, Lillet und Minze  
Glas 0,2l  
**7,90€**

