

Restaurant Herzog Wilhelm 29



Vorspeise

Vitello tonnato

Scheiben vom gesottenen Kalbfleisch an Thunfischcreme mit Kapern und Parmesan

Suppe

Rahmsuppe von Flußkrebsen mit Einlage

Hauptgang

Lammrücken auf dem Grill gebraten mit Rotweinsauce
dazu Gemüse der Saison und gebackenen Kartoffeln

Dessert

Frische Erdbeeren mit Quarkmousse und Mascarpone-Tonkabohneneiscreme

	Suppe	Hauptgang	Dessert	<u>44,- €</u>
	Vorspeise	Hauptgang	Dessert	<u>47,- €</u>
Vorspeise	Suppe	Hauptgang	Dessert	<u>51,- €</u>



Tagessuppe

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

4,50€

Frish aus dem Ofen

Zarte in Rotwein geschmorte Lammkeule Provencale Art
mit grünen Bohnengemüse und Kartoffelkroketten

22,90 €

Vegetarische Speise

Hausgemachte Gemüse-Kartoffelstrudel im Ofen gebacken
mit Kräuterquark und Salat der Saison

18,90 €

Försterin Art

Zarte Schnitzel vom Schweinerücken in der Pfanne gebraten
mit frischen Champignons in Rahm dazu hausgemachte Bratkartoffeln

19,50 €

Das Fischangebot

Zanderfilet sanft in der Pfanne gebraten mit Kräuterrahmsauce
auf Blattspinat dazu Petersilienkartoffeln

26,50 €

Schweizer Nationalgericht

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce
dazu unser hausgemachtes Kartoffelrösti und Salatteller

22,50 €

Frish und Frühlingshaft

Auf dem Grill gebratene Maispouardenbrust
mit jungen Gemüse des Marktes dazu Kartoffelkroketten

21,90 €

Tagesdessert

Quarkmousse mit Erdbeergrütze

4,80€

