

Lazarus Stube

Vorspeisen

Hausgemachte Maultaschen auf Kartoffelsalat mit Röstzwiebeln	18,00€
In Trollinger geschmorte Kalbskutteln mit handgemachten Schupfnudeln	18,00€
Knackiger Blattsalat mit Apfeldressing mariniert und Rohkostsalate	12,00€
Mild geräucherte Dietenbronner Forelle mit frischen Erbsen, Radieschen und Riesling Sauce	24,00€
Gebackener Kalbskopf auf Linsensalat mit Perlzwiebeln und Petersilien Mayonnaise	20,00€
Carpaccio vom Kohlrabi mit frischen Erbsen, Radieschen, grünem Spargel, Wachtelei und geräuchertem Frischkäse	20,00€

Suppen

Hausgemachte Festtagssuppe, Consommé Double, Grießknödel, Maultasche Markklößchen, Flädle und Backerbsen	16,00€
Bärlauchsuppe mit Croutons, Gartenkresse und wahlweise mit geräucherter gezupfter Dietenbronner Forelle	10,00€

Hauptgänge

Acquerello Risotto mit Bärlauch, Pilzen der Saison und Zwiebelstrukturen	24,00€
Schwäbischer Zwiebelrostbarten von der deutschen Färsen auf Filderkraut mit Gemüse vom Markt und handgemachte Schupfnudeln	36,00€
Klassisches Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat oder Pommes und Preiselbeeren	34,00€
Zweierlei vom Kalb, Filet und Backe mit Gemüse vom Markt und Spätzlen vom Brett	38,00€
Kross gebratener Wildfang Rhein Zander auf Bohnencreme mit Gemüse vom Markt und Riesling Sauce	35,00€