



Restaurant Alte Schule

***Saisonelle sowie Regionale Gerichte
im Restaurant „Alte Schule“***

Rhabarbersalat mit Burrata

und Basilikumkaviar

€ 13,50

Spargelcremesuppe

mit Lachsklößchen und Schnittlauchsahne

€ 8,50

Bärlauchrisotto

mit confierten Tomaten und Parmesanchip

€ 16,50

Gebratenes Lachsforellenfilet in Zitronensoße

an gegrilltem Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffelecken

€ 25,50

Saltimbocca von der Maispoularde

in Madeirasöße

mit Rahmpolenta und Ratatouillegemüse

€ 28,50

Portion Bauernspargel mit neuen Kartoffeln

dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder brauner Butter

250g € 16,90

500g € 25,00

mit

Honigschinken / 6 Stück Nürnberger Bratwürsten / Wiener Schnitzel (120g)

€ 7,50

€ 8,90

€ 16,50

Erdbeer-Tiramisu

mit Granola

€ 9,50

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig

*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten

Stand: September 2021. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.



Restaurant Alte Schule

***Saisonelle sowie Regionale Gerichte
im Restaurant „Alte Schule“***

Rhabarbersalat mit Burrata

und Basilikumkaviar

€ 13,50

Spargelcremesuppe

mit Lachsklößchen und Schnittlauchsahne

€ 8,50

Bärlauchrisotto

mit confierten Tomaten und Parmesanchip

€ 16,50

Gebratenes Lachsforellenfilet in Zitronensoße

an gegrilltem Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffelecken

€ 25,50

Saltimbocca von der Maispoularde

in Madeirasöße

mit Rahmpolenta und Ratatouillegemüse

€ 28,50

Portion Bauernspargel mit neuen Kartoffeln

dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder brauner Butter

250g € 16,90

500g € 25,00

mit

Honigschinken / 6 Stück Nürnberger Bratwürsten / Wiener Schnitzel (120g)

€ 7,50

€ 8,90

€ 16,50

Erdbeer-Tiramisu

mit Granola

€ 9,50

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig

*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten



Restaurant Alte Schule

***Saisonelle sowie Regionale Gerichte
im Restaurant „Alte Schule“***

Rhabarbersalat mit Burrata

und Basilikumkaviar

€ 13,50

Spargelcremesuppe

mit Lachsklößchen und Schnittlauchsahne

€ 8,50

Bärlauchrisotto

mit confierten Tomaten und Parmesanchip

€ 16,50

Gebratenes Lachsforellenfilet in Zitronensoße

an gegrilltem Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffelecken

€ 25,50

Saltimbocca von der Maispoularde

in Madeirasöße

mit Rahmpolenta und Ratatouillegemüse

€ 28,50

Portion Bauernspargel mit neuen Kartoffeln

dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder brauner Butter

250g € 16,90

500g € 25,00

mit

Honigschinken / 6 Stück Nürnberger Bratwürsten / Wiener Schnitzel (120g)

€ 7,50

€ 8,90

€ 16,50

Erdbeer-Tiramisu

mit Granola

€ 9,50

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig

*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten

Stand: September 2021. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.



Restaurant Alte Schule

***Saisonelle sowie Regionale Gerichte
im Restaurant „Alte Schule“***

Rhabarbersalat mit Burrata

und Basilikumkaviar

€ 13,50

Spargelcremesuppe

mit Lachsklößchen und Schnittlauchsahne

€ 8,50

Bärlauchrisotto

mit confierten Tomaten und Parmesanchip

€ 16,50

Gebratenes Lachsforellenfilet in Zitronensoße

an gegrilltem Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffelecken

€ 25,50

Saltimbocca von der Maispoularde

in Madeirasöße

mit Rahmpolenta und Ratatouillegemüse

€ 28,50

Portion Bauernspargel mit neuen Kartoffeln

dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder brauner Butter

250g € 16,90

500g € 25,00

mit

Honigschinken / 6 Stück Nürnberger Bratwürsten / Wiener Schnitzel (120g)

€ 7,50

€ 8,90

€ 16,50

Erdbeer-Tiramisu

mit Granola

€ 9,50

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig

*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten

Stand: September 2021. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.