

# Zeit für kräftiges Frühlingsaroma

**Gebratene Bärlauchfrikadelle** - überbacken mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes Frites (C)  
€ 9,80

**Frühlingsflammkuchen** mit Umstädter Champignons, Bärlauch und Putenschinken (F, G, K)  
€ 8,50

**Frische Bandnudeln im Bärlauchpersto** mit konfierten Babytomaten und Mandeln (A3, C, F, G)  
€ 9,80

**Hessische Fleischwurst in Bärlauch-Apfelmusik** und Weiterstädter Bauernbrot (A3, C, F, G, K)  
€ 8,50

**Grohes Aromakotelett** unter vielen Bärlauchzwiebeln, serviert mit Kräuter-Bratkartoffeln  
€ 13,50

**Allergene** A) Glutenhaltig 1 Gerste 2 Hafer 3 Weizen 4 Roggen B) Krebstiere C) Eier D) Senf E) Fische F) Milch / Milchprodukte G) Schwefeldioxid und Sulfite H) Sesamsaat I) Schalenfrüchte 1 Haselnüsse 2 Walnüsse 3 Mandeln 4 Cashew 5 Pistazie K) Sellerie L) Erdnüsse M) Sojabohne N) Weichtiere