

Schranners Lunchmenü

(am 10.06-14.06.2026)

(Bestellannahme bis 13.00 Uhr)

Aperitif der Woche

Erdbeer Basilikum Sprizz

9.- €

Crevettencocktail mit Chicoree und Toastbrot

Glas 0,1 Fumée Blanche, Francois Lurton 6.-€

oder

Spargelschaumsuppe mit Onsenei und gekochtem Schinken

Glas 0,1 Rivaner, Weingut Kiefer 6,50€

Maispoularde mit Rosmarinkartoffeln,

Frühlingslauch und Kirschtomaten

Glas 0,1 Spätburgunder, Weingut Fritz Waßmer 6,50€

oder

Gebratene Edelfische mit Tomatenrisotto und Zweierlei Zucchini

Glas 0,1 Weißburgunder, Weingut Gabel 7,50€

Vanille Panna Cotta mit Erdbeersorbet

Lunchmenü 2-Gang 42.-€

Lunchmenü 3-Gang 48.-€

Mittagskarte

Salat mit gebratenen Edelfischen und Tomaten-

Basilikumvinaigrette

25.-€

Gebratene Entenleber mit Brioche, Kirschen und Kirschsorbet

Vorspeise 32.-€ / Hauptgang 44.-€

Tatar vom Weiderind mit Wachtelei und Sesamgebäck

Vorspeise 25.-€/ Hauptgang 32.-€

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat

38.-€

Vegetarischer Hauptgang bitte beim Service erfragen

Dessertempfehlung bitte beim Service erfragen