

Spargelzeit die schönste Jahreszeit



Aperitif

Erdbeerbowle

mit frischen Erdbeeren und Erdbeermark € 6,80

Glas Sekt Hausmarke

€ 4,60

Vorspeisen

Räucherlachsscheiben

mit fein marinierten Spargelsalat



€ 22,00

Stangenspargel im Kräuterflädle eingerollt
mit Sauce Hollandaise gratiniert

€ 22,00

Unsere begleitende Weinempfehlung:

Zarter, fruchtig feiner Duft, die angenehme neutrale Frucht wirkt anregend und nachhaltig, idealer Frühlingwein

**Rivaner Qualitätswein, trocken, Württemberg,
Dürrenzimmern Württemberg**

¼ l € 6,50

¾ l € 19,00

Erfrischendes, nachhaltiges, volles Aroma

VITAS, Venezia, Pinot Grigio

¼ l € 7,50

¾ l € 22,00

Lieblicher Wein aus dem Zabergäu

**Weisser Lemberger „Blanc de Noir“, Württemberg
Dürrenzimmern Klosterhof**

¼ l € 6,50

¾ l € 19,00

Sehr empfehlenswert:

Aufricht Seehas, Baden,

Cuvee vom weißen Burgunder & Rivaner

¾ l € 32,00

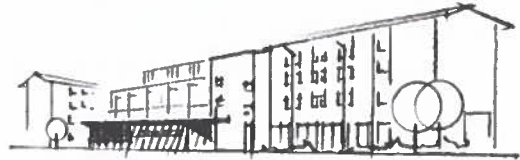
Aufricht, Bodensee - Baden, Spätburgunder

¾ l € 32,00

Aufricht, Bodensee-Baden,

Spätburgunder & Cabernet Noir

¾ l € 39,00



Suppe

Feine Spargelcremesuppe mit Einlage



€ 6,90

Hauptgerichte

*Medaillons vom Schweinefilet auf Toast
mit Spargelstücken und Sauce Hollandaise überbacken*

€ 24,00

**Portion frischer Stangenspargel € 24,00
mit Kartoffeln o d e r Kräuterflädle
Sauce Hollandaise o d e r zerlassener Butter**



Dazu empfehlen wir:

Räucher-Lachsteller

€ 14,50

Gebratene Lachsschnitte

€ 14,50

Schinkenteller

€ 12,00

Zwei Schweinefiletmedaillons

€ 12,00

Kleines paniertes Putenschnitzel

€ 12,00



Das süsse Finale:

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Schmandeis

€ 6,90

Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark mit Vanillerahmeis & Sahne

€ 7,20

Vanille-Panna-Cotta im Einweckgläsle mit marinierte Erdbeeren

€ 4,90

