

Spargelzeit die schönste Jahreszeit



Aperitif

Erdbeerbowle

mit frischen Erdbeeren und Erdbeermark € 6,80

Glas Sekt Hausmarke € 4,60

Vorspeisen

Räucherlachsscheiben

mit fein marinierten Spargelsalat



€ 22,50

Stangenspargel im Kräuterflädle eingerollt

mit Sauce Hollandaise gratiniert

€ 22,50

In Bärlauchbutter gebratene Spargelstücke mit Cocktailtomaten € 18,00

Unsere begleitende Weinempfehlung:

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

Rivaner Qualitätswein, trocken, Württemberg, ¼ l € 6,50

Dürrenzimmern Württemberg 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 ¼ l € 6,50

Dürrenzimmern Klosterhof ¾ l € 19,00

Sehr empfehlenswert:

Aufricht Seehas, Baden, weiß

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

€ 24,80

Portion frischer Stangenspargel € 24,80
mit Kartoffeln o d e r Kräuterflädle
Sauce Hollandaise o d e r zerlassener Butter



Dazu empfehlen wir:

Räucher-Lachsteller

€ 16,00

Gebratene Lachsschnitte

€ 16,00

Schinkenteller

€ 12,50

Zwei Schweinefiletmedaillons

€ 12,50

Kleines paniertes Putenschnitzel

€ 12,50



Das süsse Finale:

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Schmandeis

€ 7,20

Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark mit Vanillerahmeis & Sahne

€ 7,90

Vanille-Panna-Cotta im Einweckgläsle mit marinierte Erdbeeren

€ 5,20

