



Empfehlungskarte

Spargelcremesuppe	11.90
mit Garnelenspieß	14.90
Spargelsalat	18.90
mit paniertem Ziegenkäse	22.90
mit Hähnchenbrustfilet	23.90
mit Garnele im Kartoffelmantel	24.90
Bärlauch-Spargel- Ravioli	24.90
Kirschtomaten, Bärlauch-Sahne, Parmesan	
Saiblings-Filet	35.90
Weißweinschaum, Stangenspargel, Petersieleikartoffel	
Lammkaree	34.90
Rotwein-Charlotten-Soße, Stangen-Spargel, Röstitaler	
Kleiner-Spargel-Teller	26.90
4 Stangen-Spargel, Sauce Hollandaise, gekochter Schinken, neuen Kartoffeln	
Bund Spargel (500g Rohgewicht)	32.90
Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu neue Kartoffeln oder Kratzete	
mit paniertem Kalbsschnitzel	+15
mit Rumpsteak (180g)	+16
mit gemischtem Schinken (geräucherter Rohschinken und gekochter Schinken)	+10
mit gekochtem Schinken	+10

Dessert

Rhabarber-Erdbeer-Tarte	12.90
Vanille-Eis	

Unsere Wein-Empfehlung

<i>Chardonnay „Jechtinger Steingrube“ trocken</i>	0,75 l	55.00
<i>Weingut Helde, Sasbach-Jechtingen, Kaiserstuhl</i>	0,1 l	7.80
<i>Mimus Spätburgunder, trocken, VDP.Erste Lage</i>	0,75 l	65.00
<i>Weingut Dr. Heger, Ihringer Winklerberg, Kaiserstuhl</i>	0,1 l	8.90