

Aperitifempfehlung

Hugo / Aperol Spritz	0,2 l	6,80
Rieslingsekt mit Frühlingslikör (Holunderblüte & Rhabarber)	0,1 l	6,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	9,80
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	1,70
Hugo (alkoholfrei)	0,2 l	4,80

Weinempfehlung

2016 Steinmergel Silvaner trocken Weingut Heid, Fellbach	0,1 l	4,20
---	-------	------

Menüempfehlung

Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt
an Salbeibutter mit Grana Padano

aaa

Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen

aaa

Kalbsrückensteak
mit weißem und grünem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln und Flädle

aaa

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,
Vanillesauce und Amaretti Brösel

aaa

Espresso

€ 54,-- / ohne Vorspeise € 45,--

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Frische Spitzmorcheln natur in Butter gebraten mit Schnittlauch	13,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Salat von weißem und grünem Spargel mit gebratenen Scampis	16,80
Spargel mit Sauce Vinaigrette und einem Flädle	13,50
Pot au feu von Hummer, Frühlingmorcheln und zweierlei Spargel	18,--

Suppen

Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	8,--
Legierte Spargelrahmsuppe mit Scampi	8,--
Legierte Spargelrahmsuppe	6,50
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	5,50

Vegetarische Gerichte

Penne mit Frühlingmorcheln und zweierlei Spargel	20,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	16,--

Spargelgerichte

Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	23,--
Spargel mit Sauce Vinaigrette (Weißer Balsamico, Tomatenwürfel, Ei und Kräuter)	26,--
Spargel mit Lachs und Sauce Mousseline überbacken	30,--
Spargel mit frischen Spitzmorcheln in feiner Rahmsauce mit Schnittlauch	33,--
Portion Spargel mit ausgelöstem Hummer an Hummerrahmsauce	39,--

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Ihnen zwei Flädle oder neue Kartoffeln

Gekochter Bauernschinken 6,-- / Kalbsrückensteak 10,-- / Kalbschnitzel natur oder paniert 7,--

Weinempfehlung: 2016 Steinmergel Silvaner trocken, Weingut Heid Fellbach 0,1 l 4,20

Hauptgerichte

Halber Hummer ausgelöst mit Hummersauce dazu Pilaw-Wildreis und Blattsalate	39,--
Trilogie von Hummer, Morcheln und zweierlei Spargel mit Hummerrahmsauce und Gemüsenudeln	39,--
Weinempfehlung: 2015 Chardonnay *** trocken - im Barrique gereift-	0,75 l 38,--
Lachsschnitte und Scampi gebraten an Krustentiersauce dazu grüner Spargel und Basmatireis	26,--
Lammhüfte in Scheiben mit Rosmarin rosa gebraten dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Kalbsrückensteak mit frischen Morcheln in Rahm dazu feine Nudeln und Blattsalate	34,--
Kalbsrückensteak mit weißem und grünem Stangenspargel, Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln und Flädle	32,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	26,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	27,--
Rostbraten von der Hochrippe mit Spätzle und verschiedenen Salaten	27,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	21,--