

Aperitifempfehlung

Aperitivo Nonino auf Eis mit Zitronenscheibe Frisch zitronig mit blumigen und fruchtigen Nuancen, Leichte Bitternote.	0,5 cl	5,50
Aperol Spritz ^{1, 6}	0,2 l	7,50
Hugo Holunderblütensirup, Rieslingsekt, Soda, Zitrone und Minze	0,2 l	7,50
Riesling Sekt Brut Flaschengärung, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,1 l	7,50
Crémant d'Alsace Brut, Frédéric Mochel	0,1 l	9,90
Sanbittèr mit Orangensaft ^{1, 3} (alkoholfrei)	0,2 l	5,20
Heppacher Quitte Bio Quittenperlsaft (alkoholfrei) Weingut Klopfer, Großheppach	0,1 l	5,50
Alkoholfreier Hugo ³	0,2 l	5,50

Weinempfehlung

2022 Chardonnay >S< trocken, Fellbacher Weingärtner	0,1 l	3,60
---	-------	------

Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola

aaa

Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen

aaa

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

aaa

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,
Vanillesauce und Amarettibrösel

aaa

Espresso

€ 69,-- / ohne Vorspeise € 55,--

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	8,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	16,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	16,--
Spargel mit Sauce Vinaigrette und einem Flädle	18,--
Salat von weißem und grünem Spargel mit gebratenen Scampis	20,--
Frische Spitzmorcheln natur in Butter gebraten mit Schnittlauch	19,--
Pot au feu von Hummer, Spitzmorchel und zweierlei Spargel	24,--

Suppen

Legierte Spargelrahmsuppe	7,50
Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,50
Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	9,50

Vegetarisches Gericht

Penne mit Spitzmorcheln in Rahm und zweierlei Spargel	31,--
Zucchini-piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	18,--

Hauptgerichte

Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	27,--
Spargel mit Sauce Vinaigrette (Weißer Balsamico, Tomatenwürfel, Ei und Kräuter)	31,--
Spargel mit Ragout fin und Käse überbacken	34,--
Spargel mit gebratenen Scampis und Sauce Choron	35,--
Spargel mit gebratenem Wolfsbarschfilet und zerlassener Butter	35,--
Spargel mit ausgelöstem Hummer an Hummerrahmsauce	46,--
Zu allen Spargelgerichten servieren wir Ihnen zwei Flädle oder neue Kartoffeln	
Gekochter Bauernschinken 7,-- Kalbsrückensteak 12,-- Kalbschnitzel 10,--	
Halber Hummer ausgelöst mit Hummersauce dazu Pilaw-Wildreis	47,--
Trilogie von Hummer, Spitzmorcheln und zweierlei Spargel mit Hummerrahmsauce und Gemüsenudeln	47,--
Weinempfehlung zum Hummer:	
2021 Spätburgunder Rosé Reserve trocken, Weingut Aldinger, Fellbach 0,75 l	47,--
2019 Chardonnay *** trocken, Weinmanufaktur, Untertürkheim 0,75 l	47,--
Wolfsbarschfilet mit der Haut gebraten auf Blattspinat dazu Kartoffeln	29,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	29,--
Kalbsrückensteak mit frischen Spitzmorcheln in Rahm dazu feine Nudeln	39,--
Kalbsrückensteak mit weißem und grünem Stangenspargel, Sauce Hollandaise dazu Flädle und neue Kartoffeln	39,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	28,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	32,--
Rostbraten vom Kalbsrücken mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle und verschiedene Salate	32,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	29,50

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir tischweise maximal fünf verschiedene Hauptgerichte kochen.