

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
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

Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt
an Salbeibutter mit Grana Padano

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,--
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	11,--
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,--

Suppen

Legierte Spargelrahmsuppe	7,50
Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,50

Vegetarisches Gericht

Penne mit Spitzmorcheln in Rahm und zweierlei Spargel	31,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	18,--
Zucchinipiccata 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,--
Zu allen Spargelgerichten servieren wir Ihnen zwei Flädle oder neue Kartoffeln	
Gekochter Bauernschinken 7,-- Kalbsrückensteak 12,-- Kalbschnitzel 10,--	
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	28,--
Wolfsbarschfilet mit der Haut gebraten auf Blattspinat dazu Kartoffeln	29,--
Gebratene Scampi und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	28,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	29,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	32,--
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.