

Aperitifempfehlung

Martini bianco mit Eis und Zitrone	5 cl	5,--
Kessler Hochgewächs Rosé Brut	0,1 l	7,--
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	11,--
Distelhäuser Kellerbier vom Fass als Aperitif	0,1 l	2,--
Sanbittèr mit Orangensaft ^{1,3} (alkoholfrei)	0,2 l	4,80
Alkoholfreier Hugo	0,2 l	4,80

Weinempfehlung

2019 Pinot Meunier Blanc de Noir trocken Weingut Heid	0,1 l	3,60
--	-------	------

Menüempfehlung

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat
mit Rucola in Balsamico

aaa

Zitronengras-Currysuppe mit gebratenem Scampi

aaa

Kalbsrückensteak
mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
dazu feine Nudeln und Gemüse

aaa

Crème Brûlée mit lauwarmen Portweinzwetschgen
und Tonkabohneneis

aaa

Espresso

€ 58,-- / ohne Vorspeise € 45,--

ALDINGERS  RESTAURANT

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 Pfifferlinge gebraten auf verschiedenen Blattsalaten	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	14,50
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,50
Pot au feu von Hummer, Pfifferlingen und grünem Spargel mit Ravioli	18,--

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--
Zitronengras- Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	8,50

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm	15,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--

Hummergerichte

Halber Hummer ausgelöst mit Hummersauce dazu Pilaw-Wildreis und Blattsalate		40,--
Trilogie von Hummer, Pfifferlingen und grünem Spargel in Hummerrahmsauce mit Gemüsenudeln		40,--
„Surf & Turf“ Rinderfilet gebraten mit Hummer an Hummerrahmsauce grünem Spargel und Gemüsenudeln		40,--
Weinempfehlung 2013 Surlie Grauburgunder trocken, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75 l	45,--

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico		23,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten		26,--
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohl und Salzkartoffeln		26,--
Weinbegleitung 2019 Chardonnay >S< trocken, Fellbacher Weingärtner, Fellbach	0,1 l	3,40
Geschmorte Kalbsbäckle in Burgundersauce mit Spätzle und verschiedenen Salaten		25,--
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu feine Nudeln und verschiedene Blattsalate		29,--
Gebratene Maispoulardenbrust auf Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm		25,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller		28,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle und verschiedene Salate		28,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate		28,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller		24,--