



Frühling, Bärlauch und Spargelspitzen



- die Frühlingssonne wärmt Haut und Herz -

Frische Vitamine aus heimatlichen Landen

Frische Spargelbouillon mit Kräuterflädle (vegetarisch)	6,50
Spargelcremesuppe "klassisch" mit Einlage (vegetarisch)	7,50
Bärlauchrahmsuppe mit rote Bete Chips (vegan)	7,80

Vorspeisen

Marktfrischer Salat mit frischem Spargel	Vorspeise	11,50
Erdbeeren und weißem Balsamico	Hauptgang	18,50
Ceasar Salat mit Kräutercroutons	Vorspeise/Hauptgang	9,50/13,50
mit gerösteten Speckchips	Vorspeise/Hauptgang	11,50/15,50
mit Kräutergarnelen (3/5 St.)	Vorspeise/Hauptgang	14,50/19,50
Zucchini-Carpaccio mit Ziegenkäse, Zitronen-Olivenöl und Balsamico (vegetarisch)		13,50
Kräutergarnelen (5 St.) mit in Zitrone und Olivenöl mariniertem Spargel auf Tomaten und Rucola		14,50
Bärlauch - Spargel - Krokette mit Spargel	Vorspeise	14,50
und gerauchtem Kartoffelpüree (vegan)	Hauptgang	26,50

Frühlingsküche -

Vitamine und Genuss

Dinkelnudeln mit grünem und weißem Spargel, Bärlauchrahm, Kirschtomaten und Pinienkernen (vegan)	19,50
Gebratene Spargel-Frischkäsemaultasche auf Bärlauchrahm und Rucola (vegetarisch)	21,50
Lachsmaultaschen mit grünem und weißem Spargel im Prosecco-Sud mit Kräuter-Garnelen (5 St.)	21,50
Kräuter-Garnelen (5 St.) mit grünem und weißem Spargel im Prosecco-Sud und Tagliatelle	21,50
Spargeltöpfele, überbackener Spargel mit Schwarzwälder Rauchschinken und neuen Kartoffeln	24,50

Frischer Stangenspargel



1 Portion frischer Stangenspargel
mit Kartoffeln, Butter oder Sc. Hollandaise 24,50

auf Wunsch dazu:

12 Wochen gereifter
Schwarzwälder Rauchschinken vom Tannenhof +6,50

Norwegisches Lachsfilet
auf der Haut gebraten + 9,50

Wiener Schnitzel +10,50