



Frühling, Bärlauch und Spargelspitzen



- die Frühlingssonne wärmt Haut und Herz -

Frische Vitamine aus heimatlichen Ländern

Frische Spargelbouillon mit Kräuterflädle (vegetarisch)	7,80
Bärlauchrahmsuppe mit rote Bete Chips (vegan)	8,20
Spargelcremesuppe "klassisch" mit Einlage (vegetarisch)	8,50

Vorspeisen

Frühlingsalat mit frischem Spargel, frischen Erdbeeren und weißem Balsamico		15,50
Frühlingsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Gurken und Balsamicodressing	Vorspeise	14,80
	Hauptgang	19,50
Würziger Ziegen-Cheesecake mit Salatbouquet, geschmorten Tomaten und Pesto Rosso (vegetarisch)		14,50
Zucchini-Carpaccio mit Ziegenkäse, Zitronen-Olivenöl und Balsamico (vegetarisch)		14,80
Kräutergarnelen (5 St.) mit in Zitrone und Olivenöl mariniertem Spargel auf Tomaten und Rucola		16,50
Bärlauch - Krokette mit frischem Stangenspargel und Kartoffelpüree (vegan)	Vorspeise	16,50
	Hauptgang	29,50

Frühlingsküche -

Vitamine und Genuss

Dinkelnudeln mit grünem und weißem Spargel, Bärlauchrahm, Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen (vegan)	23,50
Lachsmaultaschen mit grünem und weißem Spargel im Prosecco-Sud mit Kräuter-Garnelen (5 St.)	24,50
Kräuter-Garnelen (5 St.) mit grünem und weißem Spargel im Prosecco-Sud und Tagliatelle	24,50
Spargeltöpfele mit überbackenem Spargel, Schwarzwälder Rauchschinken und neuen Kartoffeln	26,50

Frischer Stangenspargel

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



auf Wunsch dazu:

12 Wochen gereifter Schwarzwälder Rauchschinken +8,50

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten + 12,50

Wiener Schnitzel + 14,50

Kalbsrücken vom Hohenloher Kalb (120 Gr.) + 14,50