



# 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)	6,80

## *Vorspeisen*

Marktfrischer Salat mit Spargelstücken und weißem Balsamico	Vorpeise Hauptgang	10,50 16,50
Ceasar Salat mit Caesar-Dressing und Speck	Vorspeise	9,80
mit Kräutergarnelen (5 St.)	Hauptgang	16,50
mit Hähnchenbruststreifen	Hauptgang	15,80
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 grünem Spargel und Chili-Süßkartoffelpüree (vegan)		14,50

# Frühlingsküche -

## Vitamine und Genuss

Dinkelnudeln mit grünem und weißem Spargel, Bärlauchrahm, Kirschtomaten und Pinienkernen (vegan)	18,50
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
Spargeltöpfe, überbackener Spargel mit Schwarzwälder Rauchschenken und neuen Kartoffeln	24,50

## Bruchsaler Stangenspargel

1 Portion Bruchsaler Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Butter oder Sc. Hollandaise	23,50
dazu:      Schwarzwälder Rauchschenken vom Tannenhof	6,00
Zarte Schweinelendchen vom Heckengäuschwein	9,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	10,50