

# Endlich wieder Spargelzeit!

**Unser Empfehlungsapéritif: „Apfelwiese“**  
Schwäbischer Alb-Apfelcider, Veilchensirup und Soda  
0,25l € 4.90

**Unser Empfehlungs-Wein: „Kalimbula“ Cuveé**  
(Solaris, Sauvignier Gris, Johanniter) Weingut Lanz / Kressbronn Bodensee  
Reife Fruchtnoten von gelbem Apfel, Stachelbeere und Birne. Kräftige Struktur am Gaumen,  
harmonisch abgestimmt, saftig, feine Würze, feine Zitrusnoten im Ausklang  
0,1l € 3.90 / 0,2l € 7.80 / 0,75l € 26,90

## Vorspeisen:

<b>Spargel-Crèmesuppe</b> 	€ 7.90
<b>Frischer Spargel-Salat in fruchtiger Erdbeer-Vinaigrette</b> 	€ 11.90
<b>Zusätzlich mit gebratenen Garnelen</b>	€ 13.90

## Hauptgerichte:

<b>Portion oberschwäbischer weißer Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise</b> 	€ 19.90
---	---------

### Eine Portion Spargelwie beschrieben jedoch dazu:

<b>Feine Schinkenauswahl</b> 	€ 24.90
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> 	€ 26.90
<b>Gebratenes Forellenfilet</b> 	€ 28.90
<b>Gebratenes Rückensteak vom heimischen Rind</b> 	€ 29.90

<b>Bandnudeln mit Spargel, Bärlauchrahm und Kirschtomaten</b> 	€ 18.90
---	---------

<b>Rehragoût vom Bad Saulgauer Maibock mit Champignons und hausgemachten Spätzle</b> 	€ 24.90
--	---------

## Dessert:

<b>Rhabarberkompott mit Erdbeereis</b>	€ 6.90
--	--------