

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:

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

Hauptgerichte:

Portion oberschwäbischer weißer Spargel mit Kartoffeln und Sauce hollandaise 	€ 19.90
---	---------

Eine Portion Spargel wie beschrieben jedoch dazu:

Feine Schinkenauswahl 	€ 24.90
Paniertes Schweineschnitzel 	€ 26.90
Gebratenes Zanderfilet 	€ 28.90
Gebratenes Rückensteak vom heimischen Rind 	€ 29.90

Linguine mit hausgemachtem Bärlauchpesto 	€ 16.90
--	---------

Rinderhüftsteak mit Pfefferrahmsoße, Gemüse und Pommes Frites 	€ 24.90
--	---------

Dessert:

Erdbeer-Rhabarberragoût mit Vanilleis	€ 7.90
--	--------