

Endlich Spargelsaison

TOP-TIPP ZUM SPARGEL

Rivaner Klassik 2022, trocken
Weinmanufaktur Gengenbach
fruchtig, frisch & mild


VORSPEISE & SUPPE

Tatar vom hausgebeizten Gin-Lachs auf fein abgeschmecktem Salat aus grünem und weißem Stangenspargel 17,50 €

 Cappuccino vom Bruchsaler Stangenspargel im Weck-Glas verfeinert mit Kräutern unter Mandelsahne-Schaum 7,90 €


HAUPTSPEISEN

Goldgelb gebratene Zigarren aus Bruchsaler Stangenspargel, Kochschinken und würzigem Käse mit Kräuter-Bärlauch-Dip, serviert auf sommerlicher Salatschale aus saisonalen Rohkost- und Blattsalaten 18,50 €

 Sautierte Variation aus grünem und weißem Stangenspargel in sommerlicher Zitronensauce, verfeinert mit Kräutern und Kirschtomaten auf hausgemachten Gnocchi 17,90 € (auch *Vegan* mit Mandelmilch erhältlich)

 Bruchsaler Stangenspargel an Sauce Hollandaise ummantelt von hausgemachtem Kräuterpflanzenkuchen 18,50 €

 Baden-Württemberger Schweinerückensteak Schwetzingen Art unter Bruchsaler Stangenspargel und Kochschinken, serviert mit Sauce Hollandaise und knusprigen Kartoffelrösti 20,90 €

 Bruchsaler Stangenspargel an zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, serviert mit Drillingskartoffeln 18,50 €
und wahlweise

 goldgelb gebratenem paniertem Putenschnitzel vom Neubulacher Geflügelhof Nothacker 12,00 €

 knusprig gebratenem Filet vom Bachsaibling aus dem Eyachtal 14,00 €

 Schinken-Variation 9,90 €

 Zartes Rumpsteak vom Baden-Württemberger Rind auf einer Variation aus grünem und weißem Stangenspargel an Sauce Béarnaise 35,90 €

DESSERT

Fruchtiger Salat aus marinierten Erdbeeren, grünem und weißem Stangenspargel, verfeinert mit grünem Pfeffer, begleitet von einer Kugel cremigem Walnusseis und Schlagrahm 9,90 €