







# Endlich Spargelsaison!

## SUPPE

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

## HAUPTSPEISEN

-  Bruchsaler Stangenspargel an Sauce Hollandaise ummantelt von hausgemachtem Kräuterpfannenkuchen 18,50 €
-  Bruchsaler Stangenspargel an zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, serviert mit Drillingskartoffeln 18,50 €  
und wahlweise
-  goldgelb gebratenem paniertem Putenschnitzel vom Neubulacher Geflügelhof Nothacker 12,50 €
-  knusprig gebratenem Filet von der Eyachtaler Forelle 12,50 €
-  Schwarzwälder Schinken 9,50 €

## DESSERT

- Fruchtiger Salat aus marinierten reifen Erdbeeren an Schlagrahm 7,90 €

### TOP-TIPP ZUM SPARGEL

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