



Spargelwochen vom 17. April bis 10. Juni 2019

"Man muss immer etwas haben, worauf man sich freut" Eduard Mörike

Unseren Spargel beziehen wir direkt vom Spargelbauern aus der Region,
Nikolaus von Mentzingen aus Bürg-Neuenstadt

Spargelcremesuppe mit Einlagen von grünem und weißem Spargel 5,⁵⁰

Erdbeer-Spargelsalat mit Ziegenkäseeis und Streuseln 9,⁵⁰

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und Kräuterflädle 18,⁵⁰

Dazu empfehlen wir wahlweise:

- gekochten Wacholderschinken & geräucherten Wildschweinschinken 6,⁹⁰

- kross gegrilltem Filet von der Kochertaler Forelle 12,⁸⁰

- rosa gebratene Rinderhüfte 9,⁵⁰

- knusprig paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 7,⁹⁰

- rosa gebratenes Kalbsrückensteak 15,⁹⁰

Ragout von weißem und grünem Spargel in Rieslingrahmsauce und
Kräuterflädle 14,⁵⁰

Pasta Carbonara Art mit grünem Spargel und Schinken 14,⁵⁰

Flammkuchen „Veronika“
belegt mit Rahm, Zwiebeln, Spargel und gekochtem Schinken 13,⁹⁰

Mousse von dunkler Schokolade mit Rhabarberkopott 6,⁸⁰

Nougat crème brûlée mit Mango-Passionsfruchtragout und Pistatzieneis 6,⁸⁰