



Spargelwochen vom 13. April bis 06. Juni 2022

"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 6,⁹⁰
Erdbeer-Spargelsalat mit Ziegenkäseis und Streuseln 12,⁵⁰

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und Kräuterflädle 20,⁸⁰
Auf Wunsch Hummer-Hollandaise 4,⁵⁰

Dazu empfehlen wir wahlweise:

- gekochten Wacholderschinken & geräucherten Wildschweinschinken * 8,⁹⁰
- kross gegrilltem Filet von der Kochertaler Forelle 14,⁰⁰
- rosa gebratene Rinderhüfte 10,⁵⁰
- knusprig paniertes Wildschweinschnitzel * 8,⁵⁰
- rosa gebratenes Kalbsrückensteak 17,⁵⁰
- Wildschweinfilet * 16,⁵⁰

* Wild aus eigener Jagd und heimischen Wäldern

Ragout von weißem und grünem Spargel in Rieslingrahmsauce und
Kräuterflädle 16,⁵⁰

Spargel-Carbonara mit weißem und grünem Spargel sowie Schinken 16,⁵⁰

Flammkuchen „Veronika“
belegt mit Rahm, Zwiebeln, Spargel und gekochtem Schinken 14,⁹⁰

Mousse von dunkler Schokolade mit Rhabarberkompott 8,⁴⁰